



Isoäidin kaalikääryleet

Aineet: 1 löyhäkeräinen
valkokaali
vettä, ripaus suolaa
1 dl riisiä
500-600 g tavallista
jauhelihaa
1 tlk (2 dl) kermaa
2 munaa
1 tl suolaa
1/4 tl valkopippuria
1 lihaliemikuutio
Päälle:
1-2 dl siirappia
2-3 rkl öljyä

Valmistus: Koverra kaalista kova kanta pois ja laita kaali kiehumaan mahdollisimman vähään, suolalla maustettuun veteen. Keitä kaali pehmeäksi ja nosta lautaselle jäähtymään. Kaada osa kaalin keitinliemestä kannuun ja keitä riisi lopussa liemessä kypsäksi. Jäähdytä ja sekoita jauhelihaan. Lisää siihen myös kerma, munat, suola ja pippuri. Irrota kaalista lehdet yksi kerrallaan ja veistä paksut lehtiruodit ohuiksi. Silppua tähteeksi jäävä keitetty kaali jauhelihan sekaan.

Mureнна liemikuutio kaalin keitinvedeen. Laita jauhelihaseosta jokaisen kaalin sisään ja käännä lehti kääryleeksi, jonka nostat saumapuoli alaspäin uunipannulle. Kuumenna uuni 225 asteeseen ja ruskista kaalikääryleet. Ota ne sitten uunista ja valele kaalin keitinvedellä, johon olet murentanut lihaliemikuution, siirapilla ja öljyllä. Hauduta edelleen tunnin ajan, valele ja hauduta taas - yhteensä pari tuntia. Tarjoa lisänä perunasosetta ja puolukkasurvosta.