



Kaalikääryleet Ormansagin tapaan

Aineet:

500	g	sianlihaa
100	g	keitettyä ja savustettua etuselkää
200	g	sianmaksaa
150	g	savupekonia
150	g	riisiä
120	g	rasvaa tai voita
50	g	jauhoja
2	kg	hapankaalia
20		lehteä hapankaalia
2		punasipulia
2		valkosipulin kynttä
4	dl	smetanaa
2		munaa
		suolaa
		jauhettua pippuria
		maustepaprikaa
		meiramia
		mausteet maun mukaan

Valmistus: Esityöt:

Savustettu pekoni pilkotaan pieniksi kuutioiksi, sipuli hienonnetaan, maksa ja etuselkä kuutiodaan ja valkosipuli murskataan. Liha ja maksa jauhetaan erikseen. Kaalin lehtisuonet poistetaan, riisi haudutetaan puolikypsäksi.

Valmistus:

Pekonikuutiot paistetaan, sipuli ja maksa paistetaan pekonin rasvassa ja siihen lisätään jauhettu sianliha, riisi ja etuselkä. Seos maustetaan paprikalla, suolalla, pippurilla, meiramilla, valkosipulilla ja lisätään muna sitomaan massaa. Täyte asetetaan kaalinlehdille. Hapankaalista 2/3 laitetaan suuren padan pohjalle, sen päälle tulevat täytetyt kääryleet ja päällimmäiseksi loput hapankaalit. Päälle kaadetaan vettä ja annetaan kiehua pehmeäksi. Joukkoon hämmennetään varovasti jauho-smetanaseos ja kiehautetaan.