



Kaalilaatikko Tiszan tapaan

Aineet:	600	g	sianlapaa
	200	g	maustettua makkaraa
	100	g	rasvaa tai öljyä
	200	g	kuivaa murennettua pastaa
	20	g	suolaa
	800	g	hapankaalia
	150	g	punasipulia
	1		valkosipulin kynsi
	20	g	maustepaprikaa
	10	g	jauhettua pippuria
	1	dl	smetanaa

Valmistus: Esityöt:

Hapankaalista huuhdellaan väkevyys pois, makkara viipaloidaan, lapa pilkotaan kuutioiksi, sipuli hienonnetaan ja valkosipuli murskataan.

Valmistus:

Hapankaali keitetään ja siivilöidään. Sipuli kuullotetaan, siihen lisätään lihakuutiot ja annetaan hautua.

Kattila nostetaan liedeltä ja liha maustetaan paprikalla. Seokseen lisätään hieman vettä, suolaa, valkosipulia ja pippuria. Annetaan hautua kypsäksi kannen alla.

Pasta paistetaan kullankeltaiseksi rasvassa tai öljyssä ja kun siihen on lisätty 4 dl vettä ja suolaa se haudutetaan pehmeäksi. Puolet kaalista laitetaan voideltuun tulenkestävään astiaan, kaalin päälle tulee kerros pastaa, kerros makkaraviipaleita, jälleen ohut pastakerros ja liha. Päälle laitetaan kaali sekä kaalin liemeen sekoitettu smetana.

Kaalilaatikko paistetaan uunissa ja tarjotaan kuumana.