

## Káposzta csülökkel

### Hozzávalók:

1 kg savanyú káposzta  
1 szép sertéscsülök  
1 közepes vöröshagyma  
10 dkg zsír  
2 evőkanál liszt  
Só, bors, paprika, ételízesítő



### Készítés:

A káposztát, ha savanyú, akkor átmoszuk, és úgy tesszük fel főzni, annyi vízbe, amennyi ellepi.

A csülköt megmossuk, feldaraboljuk, és úgy készítjük el, mintha pörköltet sütnénk. (A hagymát megfonnyasztjuk 5 dkg zsíron, felolvasztjuk benne a kiskanál fűszerpaprikát, a csülök darabokat rátesszük, összekeverjük, sózzuk, fűszerezzük, és a fedőt rátéve legalább félóráig sütjük.)

Amikor a káposztánk felforr, hozzáadjuk a csülök paprikást, és így főzzük tovább, 2-3 óráig.

Az 5 dkg zsírt felolvasztjuk, a lisztet beletéve, halvány színűre pirított rántást készítünk, és a már majdnem kész káposztához adjuk. Még teszünk bele ételízesítőt, és összeforraljuk.

Anyutól tanultam, nyáron zöldpaprikát és paradicsomot is tehetünk bele.

