



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **60 perc**



Rákóczi Feri

A MAMA TEP SIS-KÁPOSZTÁS KRUMPLIJA

Egyszerű, de nagyszerű! Bár gyermekkori emlékeinkben nem feltétlen így él. Igaz, azt a változatot nem a Mama, de nem is Feri főzte. Ezt viszont igen! Ünneppanapon tarjával, hétköznap üresen, maximum egy kevés kolbással készítsd! Mindenhogy imádni fogjátok!

HOZZÁVALÓK

500 gr savanyú káposzta
1 kg burgonya

2 közepes fej vöröshagyma
Egy kevés köménymag

néhány babérlevél
1 evőkanál zsír
300 gr vékony füstöltkolbász, vagy

lángoltkolbász
3 dl sűrű tejföl
ALLERGÉNEK
laktóz

1

A káposztát alaposan mosd át, vágd kisebb darabokra, mert a hosszú szálakkal kezelhetetlen.



2

A zsíron dinszteld meg a hagymakarikákat, adj hozzá egy kevés köménymagot és két babérlevelet, majd mehet hozzá a lecsepegtetett káposzta. Ezzel párold 15 percet.



3

Közben pucold meg és karikázd fel a krumplit és a kolbászt is.



4

. Ha a párolással végeztél, mehet az egész egy tepsibe, lefedve 200 fokon 40 perc alatt kész is.

5

Tejföllel tálald!



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

