

# BOROS, CSÜLKÖS KÁPOSZTA

Csík Bálint módra

## Hozzávalók (4 személyre):

1 db hátsó füstölt csülök

70 dkg burgonya,

1,2 kg savanyú káposzta,

1 mokkáskanál őrölt fekete bors,

só (csülök és káposzta sósságától függ, többnyire nem kell)

5 dl félédes fehérbor,

4 dl tejföl

## Elkészítés:

A csülköt felteszem annyi vízben főni, amennyi éppen ellepi. Puhára főzöm, majd hagyom kihűlni. Hidegen felszeletem. A burgonyát megtisztítom, 2 cm-es kockákra vágom és az őrölt feketeborssal (ha szükséges, akkor sóval) megszórom, összekeverem. A káposztát ha savanyúnak találom, akkor langyos vízben kicsit átmosom.

Egy megfelelő nagyságú lábasba elkezdem rétegesen belepakolni a hozzávalókat. Először egy réteg káposztát, majd egy réteg krumplit és egy réteg csülköt. A rétegezést addig folytatom, amíg van a hozzávalókból, de a tetejére káposzta kerüljön. A bort ráöntöm, nagy lángon felforralom, majd lefedem és lassú tűzön kb. másfél óra alatt készre főzöm. Tejföllel meglocsolva tálalom.

Jó étvágyat kívánok!