

Rakott kelkáposzta

Réteges rakott kelkáposzta darált hússal és rizzsel - laktató, házas kedvenc.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 50 perc

Adag: 4

Főétel

HOZZÁVALÓK

1 fej kelkáposzta
500 g darált hús
1 tojás
3 ek tejföl
sajt
ételízesítő
ketchup
2 bögre rizs

ELKÉSZÍTÉS

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.05.22

1.

A kelkáposztát ételízesítő vízben puhára főztem.



2.

A húst megpirítottam, fűszereztem és adtam hozzá 1-2 ek ketchupot.



3.

A rizst megfőztem a megszokott módon, majd elkezdtem rétegezni: kelkáposzta, rizs és hús.



4.

A tetejére összekevertem a tejfölt és a tojást majd megszórtam egy kevés sajttal.



5.

180 fokon kb. 20 perc alatt készre sütöttem.

