

Mamis Mat



Takartura

Recept från Chuda Lakatosz

1. Hacka köttet i små bitar.
2. Blanda köttet med salt, peppar, grillkrydda, sojasås och olja. Blanda tills den får en fin röd färg.
3. Skala grönsakerna och tvätta dem noggrant. Hacka sedan grönsakerna i små bitar.
4. Hacka dill och vitlök.
5. Blanda grönsakerna, vitlöken och dillen med köttet.
6. Smaka av för att se om det smakar bra.
7. Ta fram kålen och ta bort de hårda kanterna från kålens blad. Lägg i bladen i en kastrull och koka dem.
8. Ta ur kålen ur kastrullen och rulla sedan in fyllningen av kött och grönsaker i kålbladen (*se i avsnittet hur du rullar*).
9. Ta en stor kastrull och håll olja i botten. Sen fyller du den med kåldolmarna, krossade tomater, dill, och buljong. Låt det koka i en timme.
10. Under tiden det kokar gör du såsen. Ha i olja och smör i en kastrull och låt det smälta.
11. Ta sedan i mjöl och rör om hela tiden så att det inte bränns. Det ska bli en rosa färg. Håll sedan i buljong.
12. Håll i några tomater och vegeta.
13. När kåldolmarna är klara lägger du dem i såsen.
14. Sen skakar du, men det måste du göra försiktigt!

Servera med bröd och potatis.

Ingredienser

Kycklingfilé
Blandfärs
Bacon
Fläskfilé
Salt
Peppar
Grillkrydda
Sojasås
Olja
Morötter
Selleri
Purjolök
Palsternacka
Dill
Vitlök
Kål
Krossade Tomater
Buljong
Smör
Mjöl
Tomater
Vegeta



Receptet är från
avsnitt 2