

## *Kelkáposzta fasírt*

### Hozzávalók:

- 1 nagy fej friss kelkáposzta
- 3 zsemle/kenyér
- 4 tojás
- fűszer
- fokhagyma
- hagyma
- kevés étolaj
- zsemlemorzsa



A friss kelkáposztát leveleire szedjük, nagy edényben sós vízben megfőzzük. Ezután a levelekről deszkán késsel lehúzzuk a húst, az ereket eldobjuk. A deszkán apróra összevágjuk. Egy tálba tesszük, hozzáadjuk az áztatott zsemleket kifacsarva, 4 tojást, kevés sót, ételízesítőt, borsot, zúzott fokhagymát. A hagymát megpirítjuk olajban, ezt is hozzáteszük. 2-3 kanál zsemlemorzsa hozzáadásával keményíthetjük a masszát. Kis pogácsákat formázunk, morzsába forgatjuk, kisütjük.

Fokhagymás-tejfölös mártogatóssal tálaljuk.

*Jó étvágyat!*

**Beküldő neve:  
Szemere Esztella**