

## ΛΑΧΑΝΟ ΤΟΥΡΣΙ ΜΕ ΚΡΕΑΣ

### Υλικά:

- ✓ 2 κιλά λάχανο τουρσί σε κομμάτια χονδροκομμένα
- ✓ 1 ½ κιλό χοιρινό κρέας
- ✓ 1 κουταλάκι γλυκού πιπέρι κόκκινο
- ✓ 1 κουταλάκι γλυκού πάστα ντομάτας (διαλυμένη σε ένα φλιτζάνι ζωμό κρέατος)
- ✓ Μαύρο πιπέρι, Αλάτι
- ✓ 1 κούπα λάδι
- ✓ 1 κόκκινη πιπερίτσα καυτερή (προαιρετικά) ή μπούκοβο

### Εκτέλεση:

Βράζουμε το χοιρινό κρέας σε μερίδες για μισή ώρα περίπου με λίγο νερό και λίγο αλάτι. Σε μια κατσαρόλα τοποθετούμε το λάδι και αφού ζεσταθεί τοποθετούμε μέσα το λάχανο τουρσί. Το γυρίζουμε για λίγο να σοταρισθεί, προσθέτουμε κόκκινο πιπέρι και συνεχίζουμε για πολύ λίγο το σοτάρισμα. Προσθέτουμε το διαλυμένο πολτό ντομάτας, το αλάτι και το μαύρο πιπέρι.

Τοποθετούμε τα κομμάτια κρέατος και συμπληρώνουμε με ζωμό μέχρι να καλύψει το λάχανο με το κρέας. Βάζουμε και την κόκκινη πιπεριά ή το μπούκοβο και βράζουμε περίπου για  $\frac{3}{4}$  με μία ώρα.

Θα πρέπει το λάχανο να μείνει μόνο με το λάδι. Η συνταγή γίνεται κατά τον ίδιο τρόπο και με ωμό λάχανο γλυκό. Είναι κατ'εξοχήν φαγητό του χειμώνα και δένει τέλεια με κόκκινο κρασί.

**Κα. Ρουδικλή ΗΛ. Ελένη**