

KÁPOSZTÁS TORTA



Hozzávalók:

- 500 g fejes káposzta
- 60 g **Mevalia Burger Mix**
- 20 ml olaj
- 200 g **Mevalia rizs**
- 300 g hámozott, szeletelt paradicsom
- 20 g paradicsompüré
- 50 g vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 20 g sertészsír
- 100 g növényi sajt
- kakukkfű, oregánó, bazsalikom, só, bors

Elkészítés:

1. Szedjük leveleire a káposztát, és mossuk meg alaposan egyesével a leveleket. Főzzük meg hirtelen sós vízben, amikor megpuhulnak, vegyük ki őket a vízből és hagyjuk kihűlni
2. Közben készítsük elő a Mevalia Burger Mixet darált hús állagúvá
3. Pirítsuk üvegesre az apróra vágott vöröshagymát a sertészsíron. Adjuk hozzá a Mevalia Burger Mixet és pirítsuk át minden oldalát
4. Adjuk hozzá a zúzott fokhagymát, a paradicsompürét, a paradicsom szeleteket, sót, borsot, a fűszereket és a megfőtt Mevalia rizst. Dolgozzuk össze alaposan a keveréket
5. Olajjal kenjük ki egy tortaformát és fektessük le a káposztaleveleket az aljára
6. Halmozzuk rá egy adagot a masszából és szórjunk rá reszelt növényi sajtot
7. Így ismételjük a rétegezést, az utolsó réteg káposztalevél legyen
8. Süssük a tortát előmelegített sütőben körülbelül 35 percig
9. Sütés után borítsuk ki a formából és tálalhatjuk is