



Monnifileet kaalin kera Bodrogin tapaan

Aineet:	1,4	kg	monnifilettä
	300	g	rasvaa tai margariinia
	1,5	kg	perunoita
	1	kg	hapankaalia
	300	g	savupekonia
	2	dl	öljyä
	4	dl	smetanaa
	50	g	suolaa
	50	g	maustepaprikaa
	100	g	jauhoja

Valmistus: Esityöt:

Monni viipaloidaan ja käännellään paprikalla maustetuissa jauhoissa ja esipaistetaan vähässä öljyssä.

Hapankaali huuhdellaan ja pekoni ja perunat leikataan ohuiksi viipaleiksi.

Valmistus:

Hapankaalin annetaan hautua vähän aikaa vähässä rasvassa. Perunat paistetaan erikseen öljyssä.

Voidellun uunipannun pohjalle laitetaan puolet perunoista, sen päälle puolet kaalista ja sitten monniviiipaleet. Maustetaan suolalla ja pippurilla. Päälle levitetään jälleen kerros perunoita ja kerros kaalia, joka kostutetaan smetanalla. Päälimmäiseksi levitetään pekonia ja ruoka paistetaan uunissa.