

Капуста с бараниной

750 г белокочанной капусты, 200 г картофеля, 750 г мяса молодого барашка без костей, 75 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 чайные ложки соли, 5 горошин перца, 1 лавровый лист, 1/4 л мясного бульона, 1 ст. ложка нарубленной зелени петрушки.

Капусту вымыть, удалить кочерыжку и крупно порезать. Картофель очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Мясо вымыть, подсушить и нарезать кубиками величиной около 4 см.

В большой кастрюле разогреть масло, положить в него мясо и посыпать мукой. Помешать и хорошенько подрумянить мясо, потом вынуть. В масло положить капусту, поджарить и переложить в миску.

В освободившуюся, но не мытую кастрюлю уложить слоями мясо, капусту и картофель. Каждый слой посыпать перцем. Закончить слоем капусты. Специи положить в марлевый мешочек, привязать его за ручку кастрюли и вложить внутрь.

Добавить бульон и под крышкой на медленном огне 1.5 – 2 часа потушить.

Вынуть мешочек со специями, а кушанье перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.