

Капустная запеканка с мясом по-турецки

1 головка белокочанной капусты (около 1 кг), 2 луковицы, 4 ст. ложки сливочного масла, 300 г говяжьего фарша, 1/2 чайной ложки соли, 1 чайная ложка молотого острого красного перца, 1 чайная ложка томатной пасты, 1/4 л мясного бульона, 75 г сыра, 2 яйца, 1/4 л молока, масло и панировочные сухари – смазать и посыпать форму.

Капусту разрезать на четыре части, удалить кочерыжку, нашинковать, промыть, дать стечь воде. Лук очистить и покрошить.

В кастрюле растопить масло и слегка подрумянить на нем лук. Добавить мясной фарш и 5 минут пожарить вместе с луком. Подмешать капусту, соль, красный перец и на медленном огне потушить 30 минут.

Большую огнеупорную посуду смазать маслом, посыпать панировочными сухарями и положить туда всю капустно-мясную массу. Томатную пасту развести мясным бульоном и вылить в капусту. На медленном огне почти полностью выпарить жидкость. Снять с огня и дать немного остыть.

Духовку разогреть до 175°. Натереть сыр и посыпать приготовленную запеканку. Полить яйцами, взболтанными с молоком, и в течение 45 минут запекать в духовке.