**Капама**



**Продукти:**

Около 1 - 1,5 кг месо /телешко, свинско, пилешко, наденици, суджук/

1 кисела зелка

1 ч ч ориз

2 глави лук

200 гр кайма

2-3 сушени пиперки

1 с л червен пипер

1/2 с л копърово семе

кимион

растителна мазнина

200 мл зелев сок

1 ч червено вино

**Приготвяне:**

Зелето нарежете, добавете нарязана глава лук, нарязаните сушени пиперки, овкусете с подправки и червен пипер, и разделете на две.

Месото нарежете на порции, запържете в растителна мазнина и извадете в чиния.

Почистения ориз запържете с каймата и 1 глава лук.

Посолете, подправете и снемете от огъня.

На дъното на гювеч сложете половината от зелето.

Върху него разпределете ориза.

Отгоре подредете месото.

Покрийте месото с останалата част от зелето.

Залейте със зелевия сок, виното и растителна мазнина.

Сложете малко сланина по желание.

Покрийте с няколко цели зелеви листа.

Сложете лист фолио и капака или замажете с тесто.

Печете в началото на 220\* С, докато заври, след което намалете на 150-160\* и печете 4-5 ч.

Накрая отворете капака и запечете.

Сервирайте с чаша червено вино и топъл хляб.

Весели празници!