



Ингредиенты:

- 400—500 г свежей белокочанной капусты,
- 300—400 г вареного мяса (говядины, телятины или баранины),
- 200 г репчатого лука,
- 50 г томата-пюре,
- 30 г растительного масла,
- 150 мл мясного бульона или воды,
- 50—60 г пшеничной муки высшего сорта,
- 80 г сливочного масла,
- 150—200 г отварного риса,
- 80—100 г соленых огурцов,
- 50-60 г толченых сухарей из пшеничного хлеба,
- уксус,
- сахар,
- лавровый лист,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанное мясо, лук, томат-пюре, растительное масло, мясной бульон или воду, пшеничную муку высшего сорта, сливочное масло, отварной рис, соленые огурцы, толченые сухари из пшеничного хлеба, уксус, сахар, лавровый лист, черный молотый перец и соль по вкусу. Запечь в духовке до золотистой корочки.