



Цветная капуста

Terbiyeli Karnabahar



1 небольшой велок цветной капусты
300 гр. фарша
1 крупная луковица
1 ст.л. томатной пасты
1 ч.л. соли
0,5 стакана растит. масла
3 стакана горячей воды
Для соуса:
1 лимон
1 яйцо
1 ст.л. муки

- # Мелко рубленый лук обжарить в масле.
- # Добавить фарш, помешивать чтобы фарш не сбился в комочки.
- # Добавить соль и томатную пасту, готовить еще несколько минут.
- # Капусту помыть, разделить на соцветия и положить в кастрюлю, сверху выложить фарш и залить горячей водой.
- # Кастрюлю закрыть крышкой и готовить на среднем огне минут 30.
- # Хорошо взбить лимон, яйцо и муку, из кастрюли с капустой добавить 1-2 ложки бульона, перемешать и потихоньку вылить в капусту.
- # Готовить еще минут 5, подавать горячим.

Томатной пасты можно добавить чуть больше.