



## Коледна Капама с телешко месо

### Съставки

- 600 г телешко месо
- 600 г телешки карначета
- 800 г кисело зеле
- 100 г ориз
- 2 с.л. MAGGI® Течен бульон Телешки 160g
- 400 мл вода
- 1 ч.л. червен пипер
- 1 щипка черен пипер
- 1 щипка ронена чубрица
- 1 стрък розмарин
- 20 г масло

### Указания

1. Първата стъпка от рецептата за Капама с телешко е подготовката на продуктите. Нека всичко ви е под ръка за сглобяване на нашата капама с телешко. Продължаваме рецептата за капама с запържването на телешкото месо. В тиган сложете маслото, стрък розмарини когато се сгорещи добавете телешкото месо. Гответе го няколко минути.
2. Когато телешкото е запържено може да преминем към следващата стъпка от рецептата за Коледна капама с телешко месо. Вземете глинен съд. На дъното сложете кисело зеле. Добавете малко ориз. Отгоре разпределете телешкото месо. Поръсете с червен пипер и чубрица. Върху телешкото месо се слага отново кисело зеле. Поръсва се ориз. Накрая се поставя карначето.
3. Идва ред и на телешкия бульон. Добавете бульона към водата. Разбъркайте и изсипете в глинения съд. Печете Коледната капама на 200 градуса за 1 час. Приятели, ето че нашата рецепта за Коледна капама с телешко месо е изпълнена повече от успешно. Може да събере без много молби всички на празничната трапеза.

10 мин.

4

Въглехидрати

Енергия

Мазнини

Протеин