

Домляма ... Особенно хороша домляма на костре

- 1 кг жирной говядины (можно также телятины или баранины)
- 3 больших моркови
- 5 головок лука
- 3 болгарских перца
- 6 картофелин
- 2 баклажана
- 3 больших помидора
- Некрупный вилок белокочанной капусты
- Базилик, укроп, петрушка, кинза - по 1 пучку
- Соль, черный/красный перец, вода



В казан слоями укладывают порезанное на средние кусочки мясо, желательно жиром вниз.

Мясо солят, добавляют немного красного и черного перца, щепотку кинзы и тмина.

Поверх мяса накладываем слой лука, затем слой моркови, ее лучше сверху посыпать кукурмой и немного посолить, затем слой из нарезанного кружками баклажана, слой сладкого болгарского перца, слой нарезанных кольцами помидоров и слой картофеля. Все слои посыпаются перцем и солью.

Поверх всех слоев кладутся капустные листья. Далее казан или утятница закрывается крышкой и ставится на слабый огонь часа на три.

После этого блюдо, предварительно посыпанное свежей зеленью, готово к употреблению.



Зелень, чеснок и овощи не только обеспечат блюдо вкусным бульоном, но и насытят его особым ароматом. Поэтому не перегружайте домляму специями. Достаточно положить красный или черный перец.

