**Ингредиенты:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Капуста кислая (или свежая) | 900 | г. |
| Лук репчатый | 1 | шт. |
| Мука | ½ | ст.л. |
| Жареное мясо (разное) | 900 | г. |
| Сосиски | 100 | г. |
| Огурцы (соленые) | 2 | шт. |
| Корнишоны | 10 | шт. |
| Оливки | 10 | шт. |
| Грибы маринованные | 10 | шт. |
| Трюфели | 1-3 | шт. |

Эта солянка должна быть густая. Подается она, если за обедом, то перед бульоном, но чаще всего солянка подается к завтраку.

1 луковицу мелко нарезать и поджарить на сковороде со 115г.масла. Затем в сковороду положить 900г. кислой нашинкованной капусты, перемешать и накрыв крышкой тушить до готовности, перемешивая, чтобы не пригорело. В финале тушения капусту следует посыпать1/2 ст. ложки муки и перемешать. После этого переложить уже готовую капусту в глубокую сковороду (сотейник или, в крайнем случае, в глубокую толстенную кастрюлю) без ручки, т.к. позже нам ее предстоит ставить в современную тесную духовку.

В сковороде капусту следует положить на дно и равномерно распределить. Затем укладываем слоями 900г. Разного вида мелко нарезанного мяса. (говядину, телятину, ветчину, курицу, разную дичь и проч.) Затем – опять слой капусты. Украсить сверху мелко нарезанными солеными огурцами, корнишонами, оливками, маринованными (лучше-солеными) грибочками со специями… Кто хочет – может добавить трюфелей. Все это – облить соусом из-под жаркого, поставить в печь, заколеровать.

*Примечание: Вместо кислой капусты можно использовать свежую. Нашинкованную капусту опустить в кипяток и дать воде закипеть. Когда закипит, вынуть капусту, положить ее в сотейник, добавить 115г. Масла, всыпать 2-3 мелко нарезанных яблока и тушить до готовности.*