

## Görög (kapos) bárányragu tepsis burgonyával



### Hozzávalók:

kb. 1,2 kg báránycomb, húsleveshez való zöldségek és fűszerek, 1 fej vöröshagyma, 3 fej saláta, 4-5 evőkanál olaj, 1 nagy csokor kapor, szódabikarbóna, 4 tojássárgája, 1 evőkanál finomliszt, 2 citrom leve, őrölt fehér bors

### a tepsis burgonyához:

1,5 kg burgonya, só, őrölt fehér bors, origano, 1 fej vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, 2-3 evőkanál citromlé, 1 dl olaj

1. A combot kicsontozzuk, és a csontokból a húsleveshez hasonlóan bezöldségelve, megfűszerezve alaplevet főzünk. Közben a húst - aminek 80 dekának kell lennie - 5-6 centis (ha ennél kisebb, szétfő és szétesik) kockákra vágjuk.
2. A megtisztított hagymát lereszeljük, az olajon megfuttatjuk, és a fölaprított kaprot is beledobjuk. Jól elkeverjük, a húst hozzáadjuk, és kevergetve addig piritjük, amíg körös-körül ki nem fehéredik. Ekkor any-nyi leszűrt alaplével öntjük föl, amennyi éppen ellepi, és lefödve, kis lángon kb. 1 óra alatt puhára pároljuk.
3. Közben a salátát leveleire tépkedjük, megmossuk, metéltre vágjuk, és szódabikarbónás vízzel leforrázzuk. Lecsöpögtetjük, majd a puha húshoz keverjük. A tojássárgáját a liszttel meg egy kevés vízzel simára dolgozzuk, a citromok levével ízesítjük, és a bárányhoz adjuk. 1-2 percig forraljuk, ezalatt kissé besűrűsödik, végül utanasózzuk, fehér borssal fűszerezzük. Tepsis burgonyával kínáljuk.
4. Utóbbihoz a burgonyát megtisztítjuk, és hosszában - hasonlóan a paprikás krumplihoz - nagyobb darabokra vágjuk, megsózzuk, megfűszerezzük. A cikkekre darabolt vöröshagymát meg a zúzott fokhagymát hozzáadjuk, a citromlével ízesítjük, az olajjal meglocsoljuk, és tepsibe (cserépedénybe) terítjük. Annyi vizet öntünk rá, amennyi a feléig ér, végül sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 1 óra alatt megpuhítjuk, zsírjára sütjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 1096 kcal

Görög (kapros) bárányragu tepsis burgonyával

Italajánlat: száraz vörösbor, például Villányi cabernet franc