

## Καπαμάς

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 29/07/2012 11:02

---

Ο όρος «καπαμάς» έχει τουρκικές ρίζες και αναφέρεται σε μαγείρεμα φαγητού «καπακωμένου», σκεπασμένου δηλαδή με το καπάκι της κατσαρόλας. Το μαγείρεμα με τον τρόπο αυτό γίνεται σε σιγανή φωτιά και το κρέας κόβεται σε μικρότερα κομμάτια. Ο κλασικός καπαμάς φτιάχνεται με μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κρέας, αλλά εμείς μπορούμε να τον φτιάξουμε και με κουνέλι, λαγό, κοτόπουλο, χταπόδι και φυσικά με χοιρινό κρέας.

=====