Ат мае

Конское масло

Это внутренний и брюшной конский жир, растопленный особым образом.

Жир очень вкусен и обладает высокой калорийностью. К достоинствам жира относится и его до

Для приготовления ат мае, нужно внутренний конский жир пропустить через мясорубку или наш

Застывшее конское масло получается трехслойным.

Верхний слой — цвета топленого масла — снимают, распускают, переливают в масленки (формы

Средний слой — потемнее и нижний — совсем темный употребляют для приготовления вторых б