



Ингредиенты:

Готового мяса — 100 г (два куска на порцию),

картофеля — 150 г,

моркови — 35 г,

лука репчатого — 35 г,

масла топленого — 10 г,

бульона — 30 г,

соль, перец.

Мясо по татарски одно из любимых блюд татарского народа. Подается в торжественных случаях.

Очистить и промыть картофель, разрезать клубни пополам и сварить в подсоленной воде.

В глубокую сковороду сначала положить картофель, затем мясо. Все это залить овощным соусом.

Картофель с мясом можно тушить и другим способом: нарезать мясо кусками в 80—100 г, посолить.

На тушеное мясо положить мелко нарезанный сырой лук с кружочками моркови и через 10 мин.