



Для рецепта Вам понадобятся:

Мяса (мякоть) — 150 г,

селмы — 75—100 г,

масла топленого — 10 г,

лука — 35 г,

моркови — 35 г,

бульона — 35 г,

соль, перец, печень, сердце, почки (по вкусу).

Для приготовления необходимо взять жирную конину, говядину или баранину. Промыть, отдели

Из пшеничной муки сделать крупную салму (крупнее обычной), сварить в соленой воде и откинут

В одну часть наваристого мясного бульона положить нарезанный колечками лук, кружочками мо

В разных районах Татарстана тесто для кулламы готовят по-разному. Многие замешенное как д