



Эти и другие

татарские рецепты

самобытной, вкусной и полезной для здоровья кухни

Ингредиенты:

300—350 г костей,

1 л воды,

150 г картофеля,

5 г корня петрушки,

5 г корня сельдерея,

30 г репчатого лука,

50 г жира,

20 г соленых огурцов,

3 горошины душистого перца,

1/2 лаврового листа,

50 г сметаны,

100 г вареного мяса, почек или сердца, соль по вкусу.

Приготовление

Из костей сварить бульон, процедить. Картофель нарезать брусочками или кубиками, положить