Ингредиенты:

- 1 кг баранины,
- 50 г репчатого лука,
- 100-150 г моркови,
- 60—80 г зеленой фасоли,
- 100 г картофеля,
- 60—80 г тертого хрена,
- 50 г яблок,
- 5 г корня сельдерея,
- 15—20 горошин черного перца,
- 1 лавровый лист,
- 25 г зелени петрушки,
- 100 мл уксуса,
- 80—100 г растительного масла,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Кусок баранины от задней ножки обмыть, очистить от пленок и сухожилий, положить в кастрюл
Положить очищенный и разрезанный пополам лук, 1 очищенную морковь целиком, измельченный
Очистить и нарезать ромбиками зеленую фасоль; морковь и картофель тоже очистить и нареза
Очистить и натереть на мелкой терке около стакана хрена; добавить измельченные на терке яб
Нарезанное ломтиками мясо уложить на блюдо, вокруг него поместить отварные овощи и залить
Соус можно подать и отдельно в соуснике. Это и другие татарские рецепты. Этим другие, вкусной и полезной для здоровья кухн