Ингредиенты:

- 500—700 г говядины (мякоти),
- 400 г репчатого лука,
- 750 г картофеля,
- 100—120 г растопленного сливочного масла,
- 120-150 мл кислого молока (кефира, простокваши),
- 2 яйца, пшеничная мука для панировки,
- бульон,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Лук нарезать ломтиками. Половину лука выложить на смазанную маслом глубокую сковороду. О
Прикрыть оставшимся **татарские рецепты** самобытным вкусом. Отверстие для ложки в кухо
Залить до половины бульоном, сбрызнуть растопленным маслом, прикрыть крышкой и жарить в
Затем залить смесью из кислого молока, взбитого с 2 яйцами, и потушить в горячей духовке.
Подавать в той же посуде.