



Ингредиенты:

- 400 г мяса (мякоти филейной части, костреца, огузка),
- 400 г айвы,
- 50 г репчатого лука,
- 50 г сливочного масла,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Мясо обмыть, нарезать **табаско и рецепты** мякоти, самокитной, вазовой и катарной для обжарки. После этого обжаренное мясо залить водой так, чтобы она покрыла мясо, и тушить около часа. Айву нарезать дольками, очистить от кожицы и сердцевины, положить в кастрюлю с луком, доб. При подаче к столу мясо с айвой переложить на подогретое блюдо и посыпать зеленью петрушки.