



Ингредиенты:

- 
- 1,5 кг говядины (мякоти огузка или костреца),
- 300 г рубленой баранины или телятины,
- 50 г репчатого лука,
- 350-400 г моркови,
- 2 яйца,
- 3 г корня сельдерея,
- 250 г мелкого репчатого лука,
- 250 мл процеженного мясного бульона,
- 250-300 мл горячей воды,
- 170-180 г жира,
- 300-350 г красных помидоров,
- 30 г томата-пюре,
- 20 г зелени петрушки,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Говядину разрезать в длину, отбить и посолить. Рубленую баранину и мелко нарезанный лук смешать с мясом. Мясо завернуть трубочкой. Готовый рулет нарезать ломтиками, уложить на блюдо и гарнировать головками лука, горошком. Отдельно подать салат.