Ингредиенты:

- 1—1,5 кг телятины (мякоти от задней ноги),
- 100—120 г жира,
- 100 г моркови,
- 5 г корешков петрушки,
- 200-250 г красных помидоров,
- 250 мл кислого молока,
- 150 мл крепкого мясного бульона,
- 15-20 г бараньего сала,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Телятину отбить, нашпиговать кусочками сала, моркови, сельдерея, натереть черным перцем и с
Когда мясо станет мягк **татарские рецепты** ко нарезанным красным помидорам, а перед подачей ух
Готовое мясо вынуть и нарезать тонкими ломтиками.
Соус процедить, заправить крепким мясным бульоном и потушить на слабом огне 5-6 мин.