Ингредиенты:

- 1 кг баранины (1 кусок мякоти без костей),
- 50 г бараньего сала (или топленого говяжьего сала, или животного жира),
- 100 г томата-пюре,
- по 150 г моркови и лука,
- 5 г корешков петрушки,
- 20 г чеснока,
- 35 г пшеничной муки,
- 1 кг гарнира,
- мясной бульон,
- лавровый лист,
- перец горошком,
- соль по вкусу.

Приготовление

Кусок мякоти баранины натереть толченым чесноком с солью, обжарить с жиром до образовани

Готовое мясо перелож **татарские рецепты** [illegible]

К мясу в соусе отдельно можно подать гарнир: жареный или отварной картофель, или отварну