



Ингредиенты:

- 750 г баранины,
- 750-800 мл горячей воды,
- 150 г жира,
- 15 г зеленого лука,
- 30 г пшеничной муки,
- 30 г томата-пюре,
- 1 г молотого красного перца,
- 750 г картофеля,
- по 15 г рубленой зелени укропа и петрушки,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Нарезать баранину порционными кусками и обжарить их в разогретом жире, после чего выложить в кастрюлю. Как только подливка закипит, положить мясо и варить до полуготовности, затем добавить очищенный картофель. Перед тем как снять с огня, всыпать мелко нарезанную зелень укропа или петрушки. Эти и другие **татарские рецепты** самобытной, вкусной и полезной для здоровья кухни.