Для приготовления рецепта Вам потребуется:

мяса отварного — 100 г,

моркови — 30 г,

лука репчатого — 30 г,

хрена — 30 г,

соль, перец.

Нежирную часть конины положить в кастрюлю, залить горячей водой и поставить на огонь. Чер

К этому блюду рекомендуется подавать натертый хрен или соус хрен со сметаной.
Готовое мясо вынуть из кастрюли, охладить, нарезать тонкими ломтиками поперек волокон и ул