



Рулёт по татарски

Продукты — как на пельмени с мясом.

Для приготовления рулета берется мясо и пресное тесто. Тесто для рулета замесить на подсоле

Взять говядину, отделить от костей, сухожилий и пленки, мелко нарезать, пропустить через мяс

Готовый рулет по татарски уложить на сито и поставить на кастрюлю с кипящей водой. Вода не

Можно варить рулет и в сковороде. В глубокую сковороду налить до половины воды, уложить ру