



Ингредиенты:

200 г репчатого лука,

100 г соленых огурцов,

2 яйца,

60 г ягод маринованного винограда,

100 г растительного масла,

зелень петрушки,

черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление

Татарская кухня не только самобытна [своеобразна](#), но и полна знаний современной науки о питании. Целые неочищенные луковицы испечь в духовке.
Дать остыть, очистить и нарезать тонкими полосками.
Полить уксусом, растительным маслом, посолить, поперчить и посыпать рубленой зеленью петрушки.
Украсить сваренными вкрутую и измельченными яйцами, маринованным виноградом и солеными огурцами.