



Эти и другие **татарские рецепты** самобытной, вкусной и полезной для здоровья кухни

Ингредиенты:

100 г молодой конины,

20 г моркови,

25 г репчатого лука,

100 г картофеля,

60 г гороха,

10 г топленого масла,

1—2 лавровых листа, перец горошком и соль по вкусу.

Приготовление

Мясо отделить от костей и мелко нарезать. Горох перебрать, промыть и замочить в теплой воде. За 3-5 мин до окончания варки положить в суп лавровый лист и перец горошком.