



Ингредиенты:

400—450 г мелкой рыбы разных пород,

250-300 г крупной рыбы (судака, леща, сазана, щуки),

30 г репчатого лука,

150-200 г картофеля,

5 г зелени укропа, лавровый лист, перец горошком, черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Сварить бульон из мелкой рыбы и процедить его. Очищенную и промытую крупную рыбу нарезать кубиками. В отдельной посуде поджарить лук. **татарские рецепты** самобытной, вкусной и полезной пищи.