



Ингредиенты:

- 1 кг мяса (вырезки),
- 750 г картофеля,
- 200 г репчатого лука,
- 250—300 г помидоров,
- 160—180 г жира,
- 20 мл уксуса,
- 350 мл воды,
- 10 г зелени петрушки,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Говяжью вырезку очистить от пленок и сухожилий, нарезать поперек волокон на куски в виде н. В подходящую кастрюлю налить растопленный жир (1/4 всего количества) и затем уложить ряд. На кусочки филе последовательно уложить рядами оставшиеся картофель, лук и красные поми. Сверху полить кушанье оставшимся растопленным жиром, влить воду и посыпать мелко нарезан. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и замазать ее тестом. Варить в течение 2 часов **таварски блюда** или всегда **духоже**. В **своем** **пропанке** **такие**