



- 600 г баранины,
- 75 г репчатого лука,
- 50 г корней для варки,
- 300-400 г сметанного,
- томатного соуса с грибами,
- белого соуса с желтками или мясного бульона,
- 500—750 г гарнира,
- лавровый лист,
- перец горошком,
- соль по вкусу.

Приготовление

Приготовленную баранину сварить с луком, кореньями и специями так же, как говядину.

Отваренную баранину нарезать по 1-2 кусочка на порцию и подать, полив белым соусом с желтками.

К баранине можно также подать в соуснике натертый хрен с уксусом.

Гарнир - картофель **татарский рецепт** сельскохозяйственной и трезвой, для едвария иуж

