



Ингредиенты:

- 500 г мяса (мякоти огузка, костреца),
- 800 г картофеля,
- 100-150 г репчатого лука,
- 25-30 г пшеничной муки,
- 50 г сливочного масла,
- 750-800 мл горячей воды,
- 1 лавровый лист,
- 2 бутона гвоздики,
- 5—6 горошин душистого перца,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Мякоть мяса вымыть, нарезать кусками весом примерно по 100 г, посолить, посыпать перцем, обжарить на сковороде. На сковороде, где жарилось мясо, обжарить лук и картофель. Добавить горячую воду, лавровый лист, гвоздику, душистый перец, соль и перец по вкусу. Тушить на медленном огне до готовности. После тушения к мясу добавить отдельно поджаренный мелко нарезанный лук и обжаренный картофель. При подаче к столу мясо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом. Отдельно можно подать свежие овощи: огурцы, зеленый салат или салат из помидоров.