



Ингредиенты:

- 700 г говядины,
- 100 г животного жира,
- 150 г риса,
- 75 г репчатого лука,
- 200 г помидоров,
- 500 г картофеля,
- по 150 г тыквы,
- баклажанов и белокочанной капусты,
- соль по вкусу.

Приготовление

Нарезать говядину маленькими кубиками, а тыкву, баклажаны и картофель для жарки нарезать кубиками. Крупно нашинкованную белокочанную капусту ошпарить подсолненным кипятком (10 г соли на 1 л воды). В посуду положить слой подготовленных овощей, на них мясо и рис, смешанный с пассерованным луком. Все это залить костным бульоном и тушить до готовности мяса.

Мясо можно готовить как с одним видом перечисленных выше овощей, так и с двумя-тремя.