



Ингредиенты:

- 500 г говядины (мякоти костреца, бедра, верхней части лопатки),
- 50 г жира или сливочного маргарина,
- 300 г картофеля,
- 150 г моркови,
- 100 г репы,
- 30 г корешков петрушки или 30 г листиков свежей мяты,
- 150 г репчатого лука,
- 75 г томата-пюре,
- 20 г пшеничной муки,
- 2 лавровых листа,
- 3—4 горошины душистого перца,
- 30 г зелени петрушки,
- сельдерея или 15 г укропа,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Мякоть говядины нарезать **таатарские рецепты** кубиками, обжарить на сковороде с жиром. Для овощей приготовить соус. На горячей сковороде с жиром обжарить нарезанные кубиками или дольками сырой картофель. За 10-15 мин до готовности к мясу добавить разведенную бульоном поджаренную муку, лавровые листья, душистый перец, зелень петрушки, сельдерея или укропа. При подаче к столу мясо разложить по тарелкам, на него положить овощи, полить все заправлен

