



Ингредиенты:

- 2 кг мяса (затылочной части),
- по 50 г репчатого лука и моркови,
- 5 г корешков петрушки,
- 200 г сливочного масла,
- 750-800 мл сока из-под мяса,
- 20 г готовой горчицы,
- 1,5 кг белокочанной капусты,
- 80 г панировочных сухарей из пшеничного хлеба,
- 40 г пшеничной муки,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Мясо срезать с костей, **таатарские рецепты**, помыть, высушить, нарезать на куски. Когда мясо будет готово, слить сок, процедить, снять жир.

Сливочное масло (30 г) растереть с мукой, разбавить соком из-под мяса, добавить горчицу, протушить. Мясо нарезать широкими тонкими ломтями, разложить на блюде, полить частью соуса. Остальную часть соуса использовать для приготовления гарнира.

На гарнир подать жареную или тушеную капусту, политую маслом, с толчеными пшеничными сухарями. По вкусу можно добавить черный молотый перец.