



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 и положить в кастрюлю. Когда мясо будет готово, слить сок, процедить, снять жир.

Сливочное масло (30 г) растереть с мукой, разбавить соком из-под мяса, добавить горчицу, прот

Мясо нарезать широкими тонкими ломтями, разложить на блюде, полить частью соуса. Остальн

На гарнир подать жареную или тушеную капусту, политую маслом, с толчеными пшеничными сух

По вкусу можно добавить черный молотый перец.