



Ингредиенты:

- 750 г говядины,
- 100—120 г жира,
- 80 г пшеничной муки,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Мякоть говядины нарезать кусочками, посолить, посыпать черным перцем и обжарить до образования корочки.

Муку спассеровать до золотистого цвета с оставшимся от жарки мяса жиром, развести до желаемой густоты.

Проверить, достаточно ли соли, и тушить до готовности.

Подать к столу с отварным или жареным картофелем.

Эти и другие **татарские рецепты** самобытной, вкусной и полезной для здоровья кухни.