



Ингредиенты:

- 1,5 кг мяса (говядины или баранины),
- 400 г репчатого лука,
- 25 г пшеничной муки,
- 15 мл уксуса,
- 1 г красного молотого перца,
- 500 мл мясного бульона,
- 200 г соленых огурцов,
- черный молотый перец по вкусу.

Приготовление

Поджарить нарезанную ~~татарским способом~~ мясоиней, зауемой добавить изюм и соль на дно кастрюли. После этого в соус подсыпать муку, загустевший соус разбавить мясным бульоном и довести гулеш до кипения. Перед подачей посыпать мелко нарубленными солеными огурцами.