Ингредиенты:

- 800 г говядины (вырезки),
- 3 яйца,
- 100 г моркови,
- 250-300 мл кислого молока,
- 20 г зелени петрушки,
- 5 г чеснока, 1 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Приготовление

Мясо нарезать тонкими [illegible] с [illegible] Яйцо
На каждый ломтик мяса положить подготовленный фарш, завернуть мясо в виде трубочки, связ
В подходящую кастрюлю влить оставшийся от жарки мяса жир и немного воды, уложить обжаре
Подать к столу, сняв нитки, полить соком, полученным при тушении рулетиков и заправить кисл
Отдельно подать жареный картофель или плов.

татарские рецепты