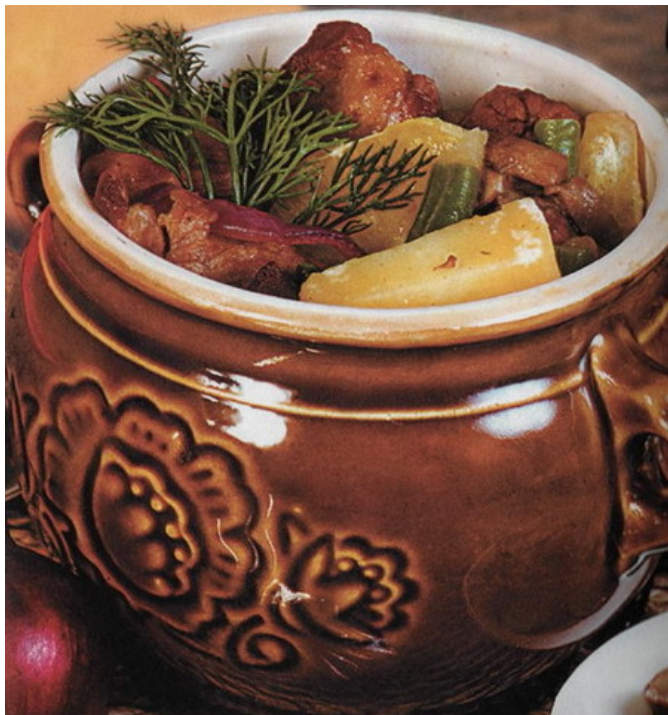




Ингредиенты:

- 600 г телятины (мякоти лопатки или шеи),
- 75 г животного жира,
- 750 г картофеля,
- 125 г моркови,
- 100 г репы,
- 100 г репчатого лука,
- 30 г пшеничной муки,
- 75 г томата-пюре,
- зелень петрушки или укропа,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

От лопатки и шеи телятины нарезать небольшие плоские куски, посыпать их солью, натереть чем-то жирным. Картофель, морковь и репу нарезать кубиками по 12-15 мм, головки мелкого лука оставить целыми. Подготовленные мясо, овощи и картофель положить в порционные горшочки, добавить томат-пюре, посолить, поперчить. Тушить в духовке при 180°C до готовности. Подать к столу в том же горшочке.

Желаем вам приятного аппетита!