



Ингредиенты:

- 500 г телятины (мякоти),
- 80 г репчатого лука,
- 100 г черствого белого хлеба без корок,
- 150 мл молока,
- 250 мл мясного бульона,
- 80 г сливочного или топленого масла,
- 50 г томата-пюре,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Нарезать телятину тонкими кусками величиной с ладонь и осторожно отбить. Приготовить фарш. На каждый ломтик мяса положить по столовой ложке подготовленного фарша, завернуть мясо. Затем положить на сковороду с разогретым маслом и быстро обжарить на сильном огне со всех сторон. Подать к столу, сняв нитки и полив соком, полученным при тушении.

Отдельно подать томатный соус. [Популярные рецепты](#) и [кадровые](#) рецепты. [Популярные рецепты](#) и [кадровые](#) рецепты. [Популярные рецепты](#) и [кадровые](#) рецепты.