



Ингредиенты:

1 кг телятины,

25 г топленого масла,

60 г копченого бараньего сала.

Для маринада:

250 мл воды,

250мл уксуса,

50 г моркови,

50 г репчатого лука,

10 г корня петрушки,

лавровый лист, душистый перец, соль по вкусу.

Приготовление

Воду вскипятить с [casino en ligne francais partouche](#) приправами, охладить до комнатной температуры. Добавить телятину, морковь, лук, петрушку, лавровый лист, душистый перец, соль по вкусу. Мариновать 2-3 часа.