



Ингредиенты:

400-500 г говяжьих костей,

1 л воды,

100 г жареной или вареной говядины либо телятины,

50 г ветчины,

50 г сосисок,

100 г вареных почек,

100 г репчатого лука,

30 г соленых огурцов,

30-40 г маслин,

50 г сливочного масла,

50 г томатной пасты,

75—80 г сметаны,

4 ломтика лимона,

20 г рубленой зелени,

5 горошин черного перца,

1 лавровый лист, соль по вкусу.

Приготовление

Татарская кухня не только самобытна и богата, но и очень полезна с точки зрения современности. В конце варки посолить. Разливая в тарелки, положить ломтик лимона, сметану и зелень.