



Ингредиенты:

- 200 г говядины с косточкой,
- 1,5 л мясного бульона из говядины,
- 20 г репчатого лука,
- 150 г картофеля,
- 50-60 г овсяной крупы,
- 40 г катыка,
- 5 г листиков свежей мяты,
- 1—2 лавровых, листа,
- перец горошком и соль по вкусу.

Приготовление

В процеженный бульон всыпать порезанный лук, довести до кипения, добавить картофель, варить 10 минут, добавить овсяную крупу и варить 15 минут. Добавить катык, лавровый лист, перец горошком и соль по вкусу. Всыпать порезанную мяту и перемешать. Подавать горячим.