Ингредиенты:

- 750 г баранины (мякоти от задней ножки),
- 100-120 г пшеничной муки,
- 100 г жира,
- 5-7г чеснока,
- уксус, черный и красный молотый перец,
- сливочное масло для красной пассеровки,
- соль по вкусу.

Приготовление

Нарезать кусочками мясо и отварить его в подсоленной воде.

Спассеровать муку с растопленным жиром; во время пассерования муку непрерывно перемешива

Полученный соус соед[illegible]

Готовое блюдо разложить по тарелкам и полить каждую порцию небольшим количеством красн

татарские рецепты