



Ингредиенты:

- 1 кг молодой говядины (филейной части),
- 300 г рубленой конины,
- 50 г репчатого лука,
- 2 яйца,
- 100 г копченого языка или бараньего сала,
- 100 г моркови,
- 15 г корня петрушки,
- 5 г корня пастернака,
- 200 мл крепкого мясного бульона,
- 250 мл горячей воды,
- 80 мл кислого молока,
- 25—30 г сливочного масла,
- жир для жарки,
- соль по вкусу.

Приготовление

Говядину разрезать по длине, отбить и посолить.

Луковицу обжарить в растопленном жире. Прибавить рубленую конину и также обжарить. Затем

Приготовленную смесь ~~гатавские рецепты~~ мяса обжарить в рубчикой поперечной для здоровья и вкуса

Когда мясо станет мягким, прибавить вино и кислое молоко. Проварить рулет еще 10-15 мин, после

Соус протереть через сито, довести до кипения и заправить сливочным маслом.

На гарнир подать плов, морковь с маслом и салат.