



Ингредиенты:

- по 200 г говядины, телятины, баранины и конины,
- 100 г репчатого лука,
- 50 г сливочного или топленого масла,
- тмин,
- мускатный орех,
- тимьян,
- трава душицы,
- зелень петрушки или укропа,
- соль по вкусу.

Приготовление

Мелко нарезать или натереть на терке лук и обжарить с маслом.

Прибавить говядину, телятину, баранину и конину, затем соль и немного тмина, тертого мускатного ореха.

Тушить мясо на слабом огне в течение 1,5-2 часов. Это блюдо является отличным гарниром к любому мясному блюду. Оно идеально подходит для здорового питания.