

Кабурга по-таджикски

200 г баранины, 20 г сала, 10 г чеснока, 20 г репчатого лука, 5 г масла, 10 г томатного пюре, 10 г моркови.

Мякоть бараньей грудинки слегка отбить. На поверхность мякоти положить сало-сырец, рубленый чеснок, измельченный репчатый лук, посыпать солью, перцем и свернуть в виде рулета.

Обжаривать 15-20 минут на небольшом количестве жира, после чего довести до готовности в жарочном шкафу в течение 50-60 минут с добавлением нарезанной моркови, томатного пюре и воды.

Готовый рулет нарезать и гарнировать рисом, фасолью, горохом, картофелем, макаронами.

Кабургу можно использовать и как холодное блюдо с маринованными огурцами и яблоками, а также квашеной капустой.