

Национальное блюдо тюркоязычных народов

бешбармак



В исполнении семьи Пустобаевых г. Энгельс

Для приготовления блюда используются: несколько видов мяса (вырезка), картофель, лук, соль, перец, лавровый лист, специи, специальная бешбармачная лапша (можно приготовить самостоятельно)



В большую кастрюлю кладем мясо, наливаем более половины кастрюли воды, солим, доводим до кипения, кладем лавровый лист, перец. Параллельно чистим картофель.



Заливаем его холодной водой и отставляем в сторону. Лук чистим, 1 головку режем кольцами (ее в дальнейшем будем мариновать), вторую шинкуем (она пойдет в бульон).



Достаем готовое мясо, рвем его на куски. Запускаем в бульон картофель, ждем до готовности, вынимаем шумовкой. Запускаем в бульон лапшу.



Выкладываем на блюдо готовую лапшу, на нее слоями мясо, картофель, маринованный лук, все посыпаем зеленью. Бульон-сурпу наливем в пиалы. Приятного аппетита!!!

