

## Куллама



Куллама готовится из жирного отварного мяса. Бульон с капустой, салмой, морковью и луком варится и подается с кусочками мяса.

### **Ингредиенты:**

мясо (мякоть) — 100г;

салма — 75-100г;

масло топленое — 10г;

лук репчатый -1/2 шт.;

морковь — 1/2 шт.;

бульон — 2 ст. л.;

соль, перец — по вкусу;

печень, сердце, почки

### **Приготовление:**

Взять жирную конину, говядину или баранину, промыть, отделить от костей, разрезать на куски весом 300-400 г, положить в соленую кипящую воду и сварить. Мясо вынуть из бульона, остудить и нарезать тонкими кусками весом по 50 г поперек волокон. Из пшеничной муки сделать крупную салму (крупнее обычной), сварить в соленой воде и откинуть на сито. Добавить в салму сливочное масло и перемешать с нарезанным мясом. В одну часть наваристого мясного бульона положить нарезанный колечками лук, морковь кружочками, перец, лавровый лист и варить 15-20 минут. Этим соусом залить мясо, смешанное с салмой, закрыть посуду крышкой и поставить тушить на 10-15 минут. К мясу можно добавить отваренные печень, сердце, почки.

**Источник:** [www.identity2010.ru](http://www.identity2010.ru)