

Антрекот

Антрекот – коюу тамак. Уй этинен жасалат.

Нагыз антрекот. Этти жука тилип, ашык майы м-н чарымдарынан тазалап, бир аз жанчып, туз ж-а мурч себет. Табага салып ысык майга кызарта 5– 7 мин (дасторконго коёрдун алдында) куурат. Куурган мезгилде чыккан ширеден антрекотко куюп, ар бир үлүшкө ак май салат. Антрекотко жумуртка кошуп бышырса да болот – жумуртка солкулдак куурулуп, ар бир тилим эттин үстүнө коюлат. 500 г сулп этке 2 аш кашык ак же сары май керек, туз м-н мурч даамга жараша салынат.

Куурулган пияздуу антрекот. Антрекотту кууруп, андан кийин ар бир үлүшкө майда тууралган ж-а куурулган пияз салуу керек.

500 г этке 4–5 баш пияз, туз ж-а мурч даамга жараша салынат.

Гарнири – куурулган картошка, картошка пюреси, көк буурчак, түстүү капуста, маш буурчак, жашылча салаты, жаңы бадыраң, помидор д. у. с.

© Үй тиричилигинин кыскача энциклопедиясы, Фрунзе, КСЭ, 1989 ж.