**Технологическая карта бешбармака**

Количество порций 12

|  |  |
| --- | --- |
| Конина | 3 Килограмма |
| Лук репчатый | 4-6 Штук |
| Мука | 5-6 Стакана |
| Яйца | 4 Штуки |
| Соль | 2 Ст. ложка (по вкусу для бульона, 4 щепотки - для теста) |
| картофель | 2-2.5 кг |

1. Подготавливаем мясо для варки. Моем.
2. Укладываем в казан и заливаем водой так, чтобы оно было полностью покрыто. Ставим варить.
3. Когда закипит - снимаем накипь, уменьшаем огонь и варим часа 3. Примерно за пол часа до готовности добавляем соль.
4. За час до готовности мяса кладём в казан шужук и казы. (через 30 минут варки прокалываем, для придания сочности)
5. Замешиваем крутое тесто. Отправляем тесто на "дозревание" примерно на 20-30 минут.
6. Достаем тесто и раскатываем тонким слоем. Толщиной примерно 2-3 мм. Даем слегка подсохнуть. Нарезаем на ромбики, квадратики, треугольники - кому как нравится.
7. Отвариваем картофель.
8. Чистим репчатый лук и нарезаем кольцами или полукольцами. Перчим, солим и заливаем горячим бульоном. Закрываем крышкой и томим примерно минут 10.
9. Достаем готовое мясо и нарезаем его крупными кусками.
10. В кипящий бульон опускаем нарезанное тесто и варим до готовности.
11. На дно блюда выкладываем процеженное сваренное тесто, затем выкладываем кусочки мяса, картофель, шужук и казы и поверху выкладываем лук с бульоном. Перед подачей можно посыпать зеленью.
12. В отдельные чашки или пиалы разлейте мясной бульон.