



Ингредиенты:

- 1 кг мякоти телятины,
- 500 мл кислого молока,
- 75—80 г муки,
- 20 мл уксуса,
- 3 г черного молотого перца,
- 5 яиц,
- 120—130 г жира,
- красный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Нарезать мякоть телятины небольшими кубиками. Залить мясо водой и поставить варить. Как только мясо будет готово, выложить его на тарелку, а бульон процедить и остудить.

Хорошо взбить кислое молоко с мукой, уксусом и черным молотым перцем. Добавить по одному яйцу и хорошо перемешать. Продолжать помешивать, пока масса не станет густой. Обжарить жир с небольшим количеством красного перца и залить им кушанье.