Ингредиенты:

- 750 г баранины,
- 100 г репчатого лука,
- по 5 г молотого красного и молотого черного перца,
- 30—35 г зелени укропа,
- 20 г зелени петрушки,
- 25-30 г пшеничной муки,
- 2 яйца,
- 800 мл горячей воды,
- 250 мл кислого молока,
- уксус, соль по вкусу.

Приготовление

Нарезать баранину кусочками, заправить горячей водой, посолить и довести до кипения. Добавить
татарские рецепты
В случае необходимости доливать по 100 мл горячей воды.
Когда мясо станет почти мягким, прибавить, предварительно мелко нарезав, укроп и зелень пет
Сняв с огня, заправить соус яйцами, взбитыми с 1 стаканом кислого молока.