



Ингредиенты:

- 1 баранья задняя ножка,
- 60-70 г сала,
- 1 л воды,
- 350—400 мл уксуса,
- 50-60 г репчатого лука,
- 100 г моркови,
- 3-5 г корня сельдерея,
- 1 лавровый лист,
- 15-20 горошин черного перца,
- 100—120 г жира,
- 25—30 г пшеничной муки,
- 25—30 г сливочного масла,
- соль по вкусу.

Приготовление

Приготовить маринад: в кастрюлю налить воду, уксус, соль, сахар, перец, лук, морковь, сельдерей, лавровый лист, жир, сливочное масло, муку. Все это варить на медленном огне 1-2 часа.

