



Ингредиенты:

- баранья задняя ножка,
- 50 г жира,
- 250 г свежих бел грибов,
- 75—80 г сливочного или топленого масла,
- 20 пшеничной муки,
- 250-300 мл кислого молока,
- 450—500 мл горячей воды,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Заднюю ножку обмыть и обжарить в разогретом жире. После того как мясо подрубит, добавить грибы, муку, сливочное масло, кисломолочный продукт, горячую воду, перец и соль по вкусу. Тушить на медленном огне до готовности.