



Ингредиенты:

- Для фарша:
- 300 г телятины,
- 50 мл молока,
- 50 г языка,
- 50 г бараньего сала,
- 25 г животного жира,
- 500—750 г гарнира,
- черный молотый перец и соль по вкусу.
- 600 г телятины (грудинки).

Приготовление

У телячьей грудинки с двух сторон втирают смесь из перца и соли, а затем нарезают ее на порционные куски. Внутреннюю сторону втирают в нее смесь из сала и жира. Затем ее обжаривают на сковороде до золотистой корочки. После этого ее запекают в духовке при температуре 180°C до готовности. Готовую грудинку нарезают на порционные куски и подают с гарниром.