



Ингредиенты:

- 700 г баранины (жирной корейки),
- 25 г бараньего сала,
- 200 г копченой бараньей грудинки,
- 5 бараньих почек,
- 5 сосисок,
- 60—80 г свежих белых грибов или ломтиков баклажанов,
- 5 помидоров,
- 150 г репчатого лука,
- зелень петрушки или листики свежей мяты,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Жирную баранью корейку надо очистить от грубых тканей, нарезать поперек на кусочки толщиной 1 см, посолить и поперчить. В сковороде разогреть растительное масло, выложить мясо и жарить на среднем огне 10-15 минут. Добавить копченую грудинку, нарезанную кубиками, и жарить еще 5 минут. Готовое мясо выложить на тарелку, посыпать зеленью.