



Ингредиенты:

- 1 кг баранины (задней ножки),
- 1 лимон,
- черный молотый перец,
- миндаль,
- кислое молоко,
- соль по вкусу.

Приготовление

Баранину от задней ножки нарезаем кусочками, как для шашлыка. Остатки мяса используем для приготовления котлет. Миндаль замачиваем на ночь в кислом молоке. Вечером маринуем мясо в смеси лимонного сока, черного перца и соли. Утром выкладываем на решетку и жарим на углях. Готовое мясо подаем с отварными картофелем и свежими овощами.