



Ингредиенты:

- 600 г баранины (мякоти задней ноги, спинной или поясничной части),
- 25 г животного жира,
- 50 г сливочного масла,
- 700 г картофеля,
- 500 г соуса с луком или грибами,
- 25 г сыра,
- 15 г белых молотых сухарей, зелень,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Мякоть баранины, зачищенную от грубых сухожилий и артерий, нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, обвалять в белых молотых сухарях. На сковороде растопить жир, добавить сливочное масло, обжарить баранину со всех сторон до золотистой корочки. В сковороде обжарить лук или грибы до мягкости, добавить соус, соль, перец. Баранину выложить на тарелку, залить соусом, посыпать сыром и зеленью.