



Ингредиенты:

- 1 кг мяса и ливера баранины,
- 100—150 г растопленного бараньего жира,
- 50 г зеленого или 450—500 г репчатого лука,
- 4—5 стручков острого перца,
- 350—400 г красных помидоров,
- 20 г зелени петрушки,
- 10 г листиков свежей мяты,
- 150 мл раствора воды и винного уксуса,
- 3 яйца,
- 350 мл молока,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Мясо и ливер нарезать кусочками и обжарить на растопленном бараньем жире. Добавить лук, перец, помидоры, зелень петрушки и мяты. Залить раствором воды и винного уксуса. Добавить 3 яйца и 350 мл молока. Посолить и поперчить по вкусу. Запекать в духовке при 180°C до готовности.