



Ингредиенты:

- 1 кг баранины (мякоти от задней ножки),
- 1 сальник,
- 50 г зеленого лука,
- 20 г мелко нарубленной зелени петрушки,
- 5—10 г листиков свежей мяты,
- по 5 г черного и красного молотого перца,
- 65-70 г жира,
- 100 г топленого масла,
- сливочное масло для смазывания противня,
- 350-400 мл кислого молока,
- 3 яйца, соль по вкусу.

Приготовление

Нарезать баранину мелкими кусочками и обжарить на масле. Добавить сальник, лук, петрушку, мяту, перец, топленое масло, кисломолочный соус и яйца. Запечь в духовке.