



Ингредиенты:

- 1 кг баранины,
- 40-50 г зеленого лука,
- 400 г сладкого перца,
- 100-120 г растопленного сливочного масла,
- 5 г красного молотого перца,
- 250 мл кислого молока,
- 3 яйца, соль по вкусу.

Приготовление

Нарезать кусочками мякоть баранины, положить в кастрюлю, добавить растопленное сливочное масло, красный молотый перец, кисломолочный соус, яйца, соль по вкусу. Запекать в духовке при 180°C в течение 2 часов.