



Ингредиенты:

- 600 г говядины,
- 150 г репчатого лука,
- 250 г красного соуса,
- 125 г внутреннего бараньего сала,
- 750 г картофеля,
- 25 г белых сухарей,
- 25 г сыра,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Мясо, зачищенное от сухожилий, пропустить через мясорубку. Добавить лук, чеснок, красный соус, баранье сало, белых сухарей, сыр, черный молотый перец и соль по вкусу. Сформировать котлеты. Запекать в духовке при 200°C до готовности.