



Ингредиенты:

- 1 кг баранины,
- 100 г топленого бараньего сала,
- 25—30 г пшеничной муки,
- 500 мл кислого молока,
- 2-3 яйца,
- красный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Незадолго до готовности из баранины вынуть сало и нарезать его кубиками. В это время приготовить подливку из кислого молока, муки и яиц. Для этого в кастрюле смешать муку с салом и обжарить на медленном огне. Затем добавить кисломолочный продукт и яйца, перемешать и довести до кипения. Добавить в подливку красный молотый перец и соль по вкусу. Готовую подливку выложить на баранину.