



Ингредиенты:

- 1 баранья задняя ножка,
- 60-70 г сала,
- 100 г моркови,
- 5-7 г чеснока,
- 120—150 г жира,
- 5 г корня сельдерея,
- 50-60 г репчатого лука,
- вода,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Баранью заднюю ножку обмыть, зачистить от сухожилий, отбить тупой стороной ножа, натереть солью и перцем, обжарить на масле. Морковь нарезать кружочками, лук нарезать полукольцами, чеснок нарезать мелко. Жир растопить, обжарить на нем морковь, лук, чеснок. Добавить баранью ножку, залить водой, тушить 2-3 часа. Добавить соль и перец по вкусу.