



Ингредиенты:

- 1 кг телятины (филейной части или задней ноги),
- 150—200 г бараньего сала,
- 6—8 горошин черного перца,
- 150 г растопленного бараньего жира,
- 50 г репчатого лука,
- 3-5 г корня сельдерея,
- 150 мл раствора воды и винного уксуса,
- 150—200 мл воды,
- 250—300 г красных помидоров,
- 550 г моркови,
- зелень петрушки,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Телятину нашпиговать свиным жиром, черным перцем, солью, добавить лук, морковь, помидоры, зелень петрушки, залить раствором воды и винного уксуса, запечь в духовке.