



Ингредиенты:

- 600 г баранины (мякоти задней ноги, спинной или поясничной части),
- 25 г животного жира,
- 50 г сливочного масла,
- 700 г картофеля,
- 500 г соуса с луком или грибами,
- 25 г сыра,
- 15 г белых молотых сухарей, зелень,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Мякоть баранины, зачищенную от грубых сухожилий и артерий, нарезать кубиками. Обжарить на растительном масле до золотистой корочки. Добавить сливочное масло, лук или грибы, соль, перец. Тушить на медленном огне до готовности. Добавить сыр и сухари. Выложить на горячую тарелку, украсить зеленью.