



Ингредиенты:

- 1 кг баранины (мякоти),
- 50 г репчатого лука,
- 1 лимон,
- 50 г сливочного или оливкового масла,
- 30 г пшеничной муки,
- 500 г чернослива,
- 100 г миндаля (ядрышек),
- 75—80 г сахара,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Нарезать небольшими кусками баранину, посолить и поперчить. Добавить репчатый лук, нарезанный кубиками, и лимонный сок. Обжарить на масле до золотистого цвета. Добавить муку и обжарить еще несколько минут. Добавить чернослив и миндаль, сахар и довести до кипения. Готовить на медленном огне до готовности мяса.