Баранина "Летняя"

Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- мята (свежая) - 1 пучок (если рубленная, то 1 ст. л.);
- петрушка - 1 пучок;
- сок половины лимона;
- яблочный сок - 2 ст. л.;
- панировочные сухари - 2 ст. л.;
- слив. масло - 20 г;
- горчица - 1 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем баранину кубиками (не мелкими), солим, перчим и обжариваем 20 минут.
3. Добавляем сливочное масло, горчицу, сок половины лимона, яблочный сок и тушим ещё 20 минут.
4. Всю зеленушку мелко нарезаем.
5. Добавляем панировочные сухари, мяту, мелко порубленную петрушку, солим, перчим и обжариваем ещё 10 минут.
6. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут.