

Баранина, жареная по-арабски

На одну порцию: 170 г баранины (тазобедренная часть), 15 г жира, 3 г муки, 0,5 г лимонной кислоты, 1 яйцо, 30 г репчатого лука, 10 г томатного пюре, 5 г зелени, перец, соль – по вкусу.

Баранину одним куском отбить и мариновать 1-2 часа с добавлением лимонной кислоты, перца, соли и мелкорубленной зелени.

Во взбитое яйцо добавить мелкорубленный пассерованный лук, лимонную кислоту, соль, мелкорубленную зелень.

Маринованную баранину обмакнуть в яйцо, запанировать в муке и обжарить на сковороде. После этого залить оставшимся яйцом и запечь в жарочном шкафу.

Подавать с припущенным рисом, заправленным томатным пюре и пассерованным луком.