Баранина под смородиновым соусом

Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- красная смородина - 300 г (можно взять и чёрную);
- вода - 1 стакан;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.
- морковь - 1 шт.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем баранину произвольными (не мелкими) кусочками, солим и обжариваем 10 минут.
3. Перекладываем баранину в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом).
4. В сковороду, в которой обжаривалась баранина (в оставшийся бульон) заливаем воду и добавляем томатную пасту. Перемешиваем.
5. Всыпаем смородину, слегка солим и томим 10 минут.
6. Тем временем посыпаем баранину натёртой, на крупной тёрке, морковью.
7. Заливаем баранину нашим смородиновым соусом.
8. Запекаем 40 минут при 220 градусах.