Баранина "Незабываемый поцелуй" в горшочках



Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- чеснок - 4-5 зубчиков;
- укроп - 1 пучок;
- репчатый лук - 1 шт;
- соль, хмели-сумели - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Баранину обжариваем 10 минут, солим.
3. Картофель нарезаем пополам, если крупные картофелины, то на 4 части.
4. Мелко нарезанный лук обжариваем пару минут, слегка солим.
5. Добавляем к луку истолчённый чеснок, перемешиваем и обжариваем ещё пару минут. Затем огонь выключаем.
6. Смешиваем баранину, картофель, лук с чесноком, солим и добавляем специю хмели-сумели.
7. Пока включите духовку на 220 градусов, пусть разогревается. А мы тем временем раскладываем наши ингредиенты по горшочкам. Если при обжарке мяса возник сок, его также разливаем по горшочкам.
8. Ставим в уже разогретую духовку и выпекаем 50 минут при 220 градусах.
9. Перед подачей посыпаем мелко нарубленным укропом.