Баранина в горшочках "Мелуц"



Что нужно:

- баранина (или свинина) - 1 кг;
- картофель - 800 г;
- консервированная фасоль - 1 баночка;
- томатная паста - 3-4 ст. л.;
- морковь - 1 шт;
- укроп - 1 небольшой пучок;
- соль, перец и ваша любимая специя - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем мясо брусочками и обжариваем пару минут.
3. Картофель также нарезаем брусочками, отправляем к мясу и обжариваем ещё пару минут.
4. Морковь нарезаем кружочками, отправляем также к мясу и обжариваем ещё пару минут.
5. Укроп мелко рубим, отправляем в сковороду с мясом, перемешиваем и выключаем огонь.
6. Добавляем в сковороду фасоль, перемешиваем. Сковороду пока с плиты не убираем. Пока можете включить духовку и разогреть её до 220 градусов.
7. Солим, перчим, всыпаем любимую специю и снова перемешиваем.
8. Раскладываем по нашим горшочкам. Соус, полученный при жарке мяса также разливаем по горшочкам.
9. Сверху раскладываем нашу томатную пасту.
10. Запекаем сначала при 220 градусах, потом, минут через 15, можно поубавить до 200 градусов, 40 минут. С накрытыми крышечками.