Крестьянский ужин



Что нужно:

- картофель - 1 кг;
- свинина - 1 кг;
- яйца - 8 шт;
- молоко - 1,5 стакана;
- слив. масло - 50 г;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем свинину кубиками, а картофель на 4 части, солим, перчим и обжариваем 10 минут, затем выкладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом);
2. Смешиваем взбитые яйца, молоко, сливочное масло, немного соли и перца, и заливаем нашу форму. Запекаем 40 минут при 220 граудсах;
3. Перед подачей посыпаем мелко порубленным укропом.