"Жаркое по-Кишинёвки" в горшочках



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- чеснок - 6 зубчиков;
- укроп - 2 пучка;
- томатная паста - 200 г;
- сухое красное вино - 6 ст. л;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем говядину и картофель кубиками (не мелкими), солим и обжариваем 10 минут;
2. Раскладываем всё по горшочкам, добавляем истолчённый чеснок, томатную пасту, снова солим, перемешиваем, поливаем каждый горшочек вином и запекаем 50 минут при 200 градусах (с накрытыми крышечками);
3. Перед подачей посыпаем каждый горшочек мелко порубленным укропом, снова слегка солим и перемешиваем.