Баранина в сметанном соусе

Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- вода - 1 стакан;
- петрушка - 1 пучок;
- сок 1 лимона;
- сметана - 200 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем в сковородке с растительным маслом баранину (нарезанную кубиками), натёртую морковь, соль, перец, и обжариваем 10 минут.
3. Сливаем немного сока, которое дало мясо во время обжарки, в стакан, и отставляем его в сторону.
4. Перекладываем наше мясо в смазанную маслом форму для запекания.
5. Заливаем туда стакан воды.
6. Посыпаем мелко порубленной петрушкой, солим и запекаем 40 минут при 180 градусах.
7. Смешиваем сок мяса (который мы отставляли), сметану и сок лимона.
8. Достаём из духовки наше мясо, добавляем в него наш соус, перемешиваем и отправляем запекаться ещё на 20-30 минут, но уже при 200 градусах.