Баранина "Мелуш"



Что нужно:

- баранина 2 кг;
- стручковая фасоль 1 кг;
- слив. масло 50 г;
- томатная паста 2 ст. л.;
- розмарин 20 веточек;
- чеснок 4 зубчика;
- красное полусладкое вино 1 стакан;
- соль, перец по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

- 1. Нарезаем баранину крупными кубиками, смешиваем с истолчённым чесноком и выкладываем в форму для запекания (предварительно смазанную маслом), заливаем вином, а сверху раскладываем розмарин, и запекаем 1 час при 220 градусах;
- 2. Варим стручковую фасоль в подсоленной воде 10 минут, затем сливаем воду, добавляем томатную пасту и перемешиваем;
- 3. Подаём баранину с фасолью, убрав с баранины розмарин.