

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.