

Баранина "По-Крымски" в горшочках



Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- картофель - 800 г;
- яблоки (крупные и твёрдые) - 4 шт;
- изюм - 6 горсточек;
- сметана - 6 ст. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем баранину кубиками (не мелкими), солим и обжариваем 10 минут;
2. Добавляем в мясо нарезанный брусочками картофель, очищенные от семян и нарезанные крупными кубиками яблоки, изюм и распределяем по горшочкам;
3. Добавляем в каждый горшочек по 1 ст. л. сметаны и запекаем 40 минут при 220 градусах.