Баранина "По-Крымски" в горшочках



Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- картофель - 800 г;
- яблоки (крупные и твёрдые) - 4 шт;
- изюм - 150 г;
- сметана -200 г.;
- соль, карри - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем баранину кубиками (не мелкими), солим и обжариваем 10 минут.
3. Добавляем в мясо нарезанный брусочками картофель.
4. Очищаем от семян и нарезаем крупными кусками яблоки.
5. Добавляем к яблокам изюм, перемешиваем. Отправляем также к мясу, солим, присыпаем карри, перемешиваем и тушим ещё пару минут.
6. Распределяем по нашим горшочкам (сок от тушения также по чуть-чуть вливаем в каждый горшочек), и сверху раскладываем нашу сметану.
7. Накрываем крышечками и запекаем при 220 градусах 40 минут.