Баранина "По-Пермски" в горшочках



Что нужно:

- баранина - 600 г;
- картофель - 800 г;
- морковь - 2 шт;
- соль, перец - по вкусу;
- шпик - 150 г;
- горчица - 1 ч. л.;
- чеснок - 4 зубчика.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем баранину не крупными кусочками, солим, перчим и обжариваем 10 минут;
2. Картофелины берём не крупные и нарезаем пополам. Морковь нарезаем полукружочками (но не сильно тонкими).
3. Шпик нарезаем полосками.
4. Смешиваем горчицу, истолчённый чеснок, соль и перец. Затем смешиваем мясо, картошку с морковью, и нашу чесночную заправку.
5. Включаем духовку и разогреваем до 220 градусов. Раскладываем всё по горшочкам.
6. Запекаем с накрытыми крышечками 40 минут.