Баранина "Шик" в горшочках



Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- картофелина - 4 шт;
- морковь - 4 шт;
- базилик сушёный - пол пакетика в 7 гр;
- аджика - если очень острая, то буквально пол ч. л.;
- соевый соус - 1 ст. л;
- соль, перец, любимая специя - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем баранину (можно взять и свинину) не крупным кубиком, солим и обжариваем пару минут.
3. Добавляем к ней нарезанный брусочками картофель, перемешиваем и обжариваем ещё пару минут.
4. Затем добавляем натёртую на средней тёрке морковь, перемешиваем и обжариваем всё ещё 4 минуты.
5. Далее добавляем аджику и соевый соус.
6. Затем всыпаем базилик, солим, перчим, добавляем любимую специю и тщательно всё перемешиваем. Огонь выключаем.
7. Раскладываем всё по нашим горшочкам. Мясной сок, образовавшийся при обжарке, также разливаем по горшочками. Затем вливаем в каждый горшочек по паре столовых ложек воды.
8. Накрываем крышками и запекаем при 220 градусах 45 минут.