Баранина с айвой в горшочках



Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- айва - 800 г;
- кукуруза (консервированная) - 1 баночка;
- соль, перец, сухая зелень - по вкусу;
- картофелины - 2 шт.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Баранину нарезаем (не крупно), солим и обжариваем 4-5 минут.
3. Добавляем нарезанную средними кусочками айву, перемешиваем.
4. Добавляем нарезанный средними кусочками картофель, перемешиваем и обжариваем ещё 4-5 минут.
5. Всыпаем кукурузу.
6. Солим, перчим, всыпаем сухую зелень, перемешиваем, выключаем плиту. Пока включите духовку и разогрейте её до 220 градусов. Содержимое сковороды раскладываем по горшочкам. Бульон, образовавшийся при обжарке мяса, также разливаем по горшочкам.
7. Запекаем в духовке 40 минут.