# Баранина с горохом в горшочках "Ынкэпэцинат"



Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- горох - 1 стакан;
- томатная паста - 200 г;
- чеснок - 3-4 зубчика;
- соль, перец - по вкусу;
- натёртая одна морковка.

Время приготовления: 15 мин.

### Описание

### Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем баранину кубиками, солим и обжариваем 10-15 минут.
3. Горох отвариваем в подсоленной воде до полуготовности.
4. Сливаем с гороха почти всю воду, закладываем туда натёртую морковку, истолчённый чеснок, снова слегка солим и перемешиваем.
5. В мясо добавляем томатную пасту, перчим, перемешиваем и выключаем плиту.
6. Раскладываем мясо по горшочкам. Бульон образовавшийся при жарке мяса также распределите по горшочкам.
7. Сверху раскладываем наш горох.
8. Выпекаем с накрытыми крышечками 40 минут при 220 градусах.