Баранина с картофелем "Нежное облако"

Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- тимьян - 1 ст. л.;
- слив. масло - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем баранину кубиками (не мелкими), выкладываем в форму для запекания (предварительно смазанную оливковым маслом), солим, перчим, посыпаем тимьяном и запекаем 40 минут;
2. Варим картофель в подсоленной воде 10 минут, затем остужаем и натираем на тёрке;
3. Добавляем в картофель сливочное масло, солим, перчим и тщательно перемешиваем;
4. Распределяем картофель по баранине и запекаем ещё 10 минут при 220 градусах. Затем выключаем духовку и даём настояться ещё 10 минут.