Баранина с виноградом в горшочках "Пэрул крец"

Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- виноград - 400 г;
- картофель - 600 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем баранину брусочками, солим, перчим и обжариваем 10 минут;
2. Смешиваем мясо и нарезанный брусочками картофель, и раскладываем по горшочкам, снова солим;
3. Сверху раскладываем виноград и запекаем 40 минут при 220 градусах (с закрытыми крышечками).