Баранина с виноградом в горшочках "Пэрул крец"



Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- виноград - 400 г;
- картофель - 600 г;
- соль, перец, любимая специя - по вкусу;
- соевый соус - 8 ст. л..

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем баранину кубиками (не мелко), солим и обжариваем 10 минут.
3. Картофель нарезаем брусочками и отправляем к мясу, перемешиваем.
4. Морковь нарезаем кружочками и также отправляем в сковороду, снова перемешиваем.
5. Солим, перчим, всыпаем любимую специю, тщательно перемешиваем.
6. Выключаем огонь, с плиты пока не убираем, подготавливаем 8 горшочков для запекания.
7. Раскладываем по горшочкам, сок, который образовался при жарке мяса также распределяем по горшочкам. Сверху раскладываем виноградинки.
8. В каждый горшочек вливаем по столовой ложке соевого соуса.
9. Запекаем с накрытыми крышечками 40 минут при 220 градусах.