Баранина в горшочках "Мелуц"



Что нужно:

- баранина 1 кг;
- картофель 800 г;
- стручковая фасоль 400 г;
- томатная паста 6 ст. л.;
- соль, перец по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

- 1. Нарезаем баранину кубиками (не мелкими), солим и обжариваем 10 минут;
- 2. Добавляем в мясо нарезанный брусочками картофель, стручковую фасоль, перчим, перемешиваем и раскладываем по горшочкам;
- 3. Добавляем в каждый горшочек по 1 ст. л. томатной пасты и запекаем 40 минут при 220 градусах.