

Баранина в сметанном соусе



Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- морковь - 4 шт;
- вода - 1 стакан;
- петрушка - 1 пучок;
- сок 1 лимона;
- сметана - 150 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем в сковороде с растительным маслом баранину (нарезанную кубиками), натёртую морковь, соль и перец, и обжариваем 10 минут;
2. Сливаем немного сока, которое дало мясо во время обжарки, в стакан и отставляем его в сторону;
3. Перекладываем наше мясо в смазанную маслом форму для запекания, заливаем туда стакан воды, посыпаем мелко порубленной петрушкой, солим и запекаем полтора часа при 180 градусах;
4. Затем заливаем мясо соусом : смешиваем сок мяса (который мы отставляли), сметану и сок лимона.