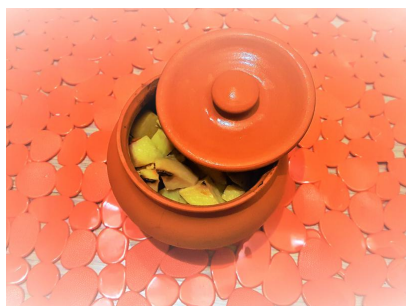


Говядина "Да с чесночком" в горшочках



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- морковь (крупная) - 1 шт;
- слив. масло - 100 г;
- чеснок - 6 зубчиков;
- петрушка - 1 пучок;
- сметана - 6 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем говядину и картофель брусочками, солим и обжариваем 10 минут;
2. Раскладываем все по горшочками, добавляем натёртую морковь, слив. масло, сметану, по 1 истолчённому зубчику чеснока, снова солим, перемешиваем и сверху посыпаем мелко порубленной петрушкой. Запекаем 50 минут при 200 градусах (с закрытыми крышечками);
3. Перед подачей каждый горшочек перчим.