

# Говядина "Для молодцов" в горшочках



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- квас - 4 стакана;
- петрушка - 1 пучок;
- гвоздика, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Нарезаем говядину и картофель брусочками, солим и обжариваем 10 минут;
2. Раскладываем по горшочкам, добавляем натёртую морковь, гвоздику, перчим, перемешиваем, заливаем квасом и запекаем 50 минут при 200 градусах (с закрытыми крышками) , после выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут;
3. Перед подачей посыпаем мелко порубленной петрушкой.