

# Говядина "По-купечески" в горшочках



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- сливки (жирные) - 300 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Нарезаем говядину кубиками (не мелкими), солим и обжариваем 10 минут;
2. Нарезаем картофель брусочками, смешиваем с мясом, перчим, перемешиваем и раскладываем по горшочкам;
3. Все горшочки поливаем сливками и запекаем 50 минут при 200 градусах.