

Говядина "По-молдавски" в горшочках

Что нужно:



- говядина - 1 кг;
- фасоль - 400 г;
- бекон - 100 г;
- красное вино - 200 г;
- чеснок - 6 зубчиков;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Фасоль замачиваем в холодной воде 4 часа, затем варим в подсоленной воде 30 минут;
2. Мясо нарезаем кубиками, солим и обжариваем 10 минут;
3. Выкладываем говядину в горшочки, следом идёт наша фасоль, затем раскладываем нарезанный тонкими ломтиками бекон, поливаем вином, добавляем истолчённый чеснок, заливаем по 1 ст. л. воды в каждый горшочек, перчим, закрываем крышечками и запекаем 50 минут при 200 градусах (после выключения духовки даём настояться в ней ещё минут 20).