

Говядина "По-мужски" в горшочках

Что нужно:



- говядина - 1 кг;
- грибы (на ваш вкус) - 1 кг;
- морковь (крупная) - 1 шт;
- чеснок - 6 зубчиков;
- коньяк - 300 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем говядину кубиками (не мелкими), солим и обжариваем вместе с истолчённым чесноком 10 минут;
2. Раскладываем мясо по горшочкам, добавляем нарезанные пополам грибы, натёртую морковь, перчим, перемешиваем, поливаем коньяком и запекаем 50 минут при 200 градусах (после выключения духовки даём настояться в ней ещё минут 20).