

Говядина с хреном в горшочках



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- репа - 1 кг;
- хрен - 300 г;
- слив. масло - 100 г;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем говядину кубиками (не мелкими), солим, перемешиваем с половиной нашего хрена и обжариваем 10 минут (на сильном огне);
2. Раскладываем мясо по горшочкам, добавляем нарезанную кубиками репу, сливочное масло, оставшийся хрен, по 1 ст. л. воды в каждый горшочек, перчим, перемешиваем и запекаем (с накрытыми крышечками) 50 минут при 200 градусах;
3. Перед подачей посыпаем мелко порубленным укропом.