

Свинина "Бодрячком" в горшочках



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- чеснок - 12 зубчиков;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем свинину брусочками, солим и обжариваем 10 минут;
2. Смешиваем мясо, нарезанный брусочками картофель, истолчённый чеснок, перчим и раскладываем по горшочкам;
3. Заливаем по 2 ст. л. воды в каждый горшочек и запекаем 40 минут при 220 градусах.