

Свинина "По-казацки" в горшочках



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- рис - 400 г;
- сметана - 300 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Отвариваем рис в подсоленной воде 20 минут (на слабом огне);
2. Нарезаем свинину брусочками, солим и обжариваем 10 минут;
3. Добавляем свинину к рису, перчим, перемешиваем, раскладываем по горшочкам и запекаем 40 минут при 200 градусах.