

Свинина "По крестьянскому обычаю" в горшочках



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- фасоль - 400 г;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем свинину кубиками (не мелкими), солим и обжариваем 10 минут;
2. Фасоль (предварительно замоченную в холодной воде на 4 часа) варим в подсоленной воде 30 минут;
3. Раскладываем свинину по горшочкам, перчим, затем раскладываем фасоль, перемешиваем и запекаем 40 минут при 220 градусах;
4. Перед подачей посыпаем мелко порубленным укропом.