Свинина с курагой "Уют в горшочках"



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- картофелины - 4 шт;
- курага - 200 г;
- морковь - 1 шт;
- чеснок - 3-4 зубчика;
- соль, перец и любимая специя - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем свинину кубиками, солим и обжариваем 10 минут.
3. Картофель нарезаем дольками, отправляем к свинине и перемешиваем.
4. Морковь нарезаем кружочками, также отправляем к мясу и перемешиваем.
5. Добавляем истолчённый чеснок, снова перемешиваем.
6. Добавляем курагу, перемешиваем.
7. Снова солим, затем перчим и всыпаем любимую специю. Перемешиваем и выключаем огонь.
8. Распределяем по нашим горшочкам. В каждый также вливаем по 2 ст. л. воды.
9. Накрываем крышечками и запекаем при 200 градусах 40 минут.