

Свинина в горшочках "Де ла танти"



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- морковь (крупная) - 1 шт;
- картофель - 8 шт;
- чернослив - 20 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем свинину кубиками, раскладываем по горшочкам и солим;
2. Нарезаем картофель брусочками и снова раскладываем по горшочкам;
3. Натираем морковь, раскладываем по горшочкам, тщательно перчим, добавляем в каждый горшочек по 2 ст. л. воды и перемешиваем;
4. Сверху раскладываем чернослив, закрываем горшочки и запекаем 50 минут при 200 градусах.