

Свинина в горшочках "Лингура маре"



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- сметана - 4 ст. л.;
- сахар - 1 ч. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем свинину брусочками, солим и обжариваем 10 минут;
2. Добавляем в мясо нарезанный брусочками картофель, перчим, перемешиваем и раскладываем по горшочкам;
3. Делаем соус: тщательно смешиваем томатную пасту, сметану и сахар. Распределяем по нашим горшочкам и запекаем 40 минут при 220 градусах.