

Телятина в горшочках с картофелем "Токана"



Что нужно:

- телятина - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- томатная паста - 6 ст. л.;
- петрушка - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем телятину и картофель брусочками, солим и обжариваем 10 минут;
2. Раскладываем по горшочкам, добавляем натёртую морковь, по 1 ст. л. томатной пасты в каждый горшочек, перчим, перемешиваем и запекаем 40 минут при 200 градусах;
3. Перед подачей посыпаем мелко порубленной петрушкой.