

Телятина в горшочках с репой



Что нужно:

- телятина - 1 кг;
- репа - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- томатная паста - 6 ч. л.;
- зел. лук - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем телятину кубиками (не мелкими).
3. Обжариваем 10 минут и солим.
4. Раскладываем мясо по горшочкам.
5. Бульон, получившийся при жарке, также разлейте по горшочкам.
6. Далее раскладываем нарезанную репу.
7. Затем натёртую морковь.
8. Раскладываем по 1 ч. л. томатной пасты, перчим.
9. Перемешиваем каждый горшочек.
10. Запекаем 30 минут при 220 градусах.
11. Перед подачей посыпаем мелко порубленным лучком.