

Телятина в горшочках "Ын оалэ"



Что нужно:

- телятина - 1,5 кг;
- картофель - 8 шт;
- томатная паста - 200 г;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем телятину кубиками и раскладываем по горшочкам;
2. Нарезаем картофель брусочками и снова раскладываем по горшочкам;
3. Добавляем в каждый горшочек томатную пасту, солим, перчим и тщательно перемешиваем;
4. Посыпаем мелко порубленным укропом, закрываем крышки и запекаем 50 минут при 200 градусах.