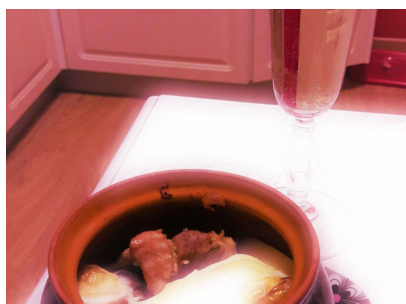


Жаркое "Для настоящих мужчин" в горшочках



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- яйца - 12 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Свинину нарезаем кубиками, солим и обжариваем 10 минут;
2. Смешиваем мясо, нарезанный брусочками картофель, солим, перчим и распределяем по горшочкам;
3. Сверху, в каждый горшочек разбиваем по 2 яйца и запекаем 40 минут при 200 градусах.