

Жаркое в горшочках "Карне то кате"



Что нужно:

- свиной фарш - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- морковь - 1 шт (крупная);
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Добавляем в фарш натёртую морковь, солим и обжариваем 10 минут;
2. Добавляем в фарш картофель (нарезанный кубиками), перчим, перемешиваем и раскладываем по горшочкам;
3. Заливаем в каждый горшочек 1/4 стакан воды, солим и запекаем (с закрытыми крышечками) 40 минут при 220 градусах.