

## Тушеная свинина с овощами в глиняных горшочках

Добавил(а) Вячеслав Липатов

23.02.12 10:48 - Последнее обновление 23.02.12 10:50

---

Для рецепта потребуются следующие продукты:

свинина - 300г

мука - 0.5 ст. л.

сало топленое - 1 ст. л.

бульон - 3 стакана

морковь - 1 шт.

лук репчатый - 1 луковица

картофель - 1.5 кг

лавровый лист, зелень петрушки или укроп, перец горошком, соль - по вкусу

Мякоть свинины промыть, просушить, затем нарезать кусочками (примерно, по 10-15 г), после этого посолить, посыпать специями и обжарить мясо до образования корочки. Обжаренную свинину посыпать мукой, перемешать.

Порезанные крупными кусочками морковь и лук попассеровать. Картофель нарезать дольками. Мясо вынуть из сковороды, смешать с луком, моркови и картофелем, положить всё в порционные горшочки, залить бульоном и поставить в духовку на 25-30 минут или в микроволновку на 10-20 минут при максимальной мощности. Подавать на стол в горшочках, посыпав зеленью.

Приятного аппетита!