

## Жаркое в горшочках

### Вам понадобится

Картофель	1 кг
Свинина (нежирная)	400 г
Морковь	250 г
Лук репчатый	200 г
Паста томатная	80 г
Масло растительное	30 мл
Соль, специи, зелень, лавровый лист	по вкусу

### Дополнительный посуда

Порционные горшочки для жаркого

### Приготовление

- 1 Картофель нарезать дольками. Морковь натереть на крупной терке. Мясо нарезать кубиками по 2 см, обжарить на сковороде с солью и специями. Лук нарезать кубиками по 0,5 см, обжарить до золотистого цвета, добавить томатную пасту и морковь, жарить еще 3 минуты.
- 2 В горшочки выложить мясо и поджарку, сверху выложить картофель. В горшочки налить горячую воду, добавить соль, специи и лавровый лист, посыпать жаркое зеленью.
- 3 Закрыть горшочки крышками или фольгой, установить на решетку на средний уровень печи.

4

Установить программу ГРИЛЬ, температуру 180°C, время приготовления 45 минут, включить верхний и нижний ТЭНы и конвекцию воздуха.

**Жаркое в горшочках**