

Хашлама

Вам понадобится

Картофель	400 г
Баранина	350 г
Перец болгарский	200 г
Помидоры	150 г
Лук репчатый	120 г
Соль, специи	по вкусу

Дополнительный посуда

Порционные горшочки для жаркого

Приготовление

- 1 Мясо нарезать кубиками по 2 см. Картофель нарезать кубиками по 3-4 см. Лук нарезать крупными кольцами, помидоры – крупными дольками. Перец очистить от семян, нарезать кубиками по 2 см.
- 2 В горшочки выложить слоями картофель, баранину, перец и лук. Последним слоем выложить помидоры, добавить соль и специи.
- 3 Закрыть горшочки крышками или фольгой, установить на решетку на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ГРИЛЬ, температуру 130 °с, время приготовления 1 час, включить верхний и нижний ТЭНы.
- 5 По истечении времени приготовления добавить еще 1 час и готовить при тех же условиях.