Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Мясо посадское в горшочках

11 октября 2011 10:41 · https://open-cook.ru/recipes/myaso-posadskoe-v-gorshochkakh



Довольно интересный рецепт мяса в горшочках нашла недавно в старой книге. Его особенность в том, что мясо перед запеканием маринуется 2 часа в вине. Очень нежное и сытное получается блюдо.

В качестве гарнира к мясу готовили Рис с кабачком и белым вином
Рецепт рассчитан на 2 вполне обычных горшочка, но одного хватает на 2 порции для двух взрослых людей.

Ингредиенты:



- **500-600 гр мяса (у нас была свинина)**
- **4 сваренных вкрутую яйца**
- **120 гр сливочного масла**
- **200 гр сметаны**
- **5-6 луковиц**
- **1 стакан сухого белого вина**
- **100 гр сыра**
- **соль, перец по вкусу**

Мясо нарезаем небольшими кусочками:



Складываем мясо в кастрюльку или миску, солим и перчим, подготавливаем вино:



Заливаем мясо вином, чтобы почти полностью скрыть его и ставим в холодильник на 2 часа:



Через 2 часа…

Лук нарезаем тонкими полукольцами или четвертинками колец, обжариваем:



Обжариваем лук до золотистого цвета и хрустящего состояния:



В глиняные горшочки раскладываем масло, по 60 граммов на каждый:



Далее распределяем **половину** мяса по горшочкам:



На мясо выкладываем жареный лук:



Яйца мелко рубим:



Отправляем в горшочки:



Слегка солим нашу красоту:



Сверху укладываем оставшееся мясо.

Ставим горшочки в горячую духовку на 5-7 минут, чтобы мясо зарумянилось:



Затем поливаем сметаной:



Посыпаем тертым сыром и снова ставим в духовку на 15-20 минут:



Вот так выглядят наши горшочки, только вынутые из духовки:



Очень нежное и вкусное блюдо:



Приятного аппетита!



Комментарии: 1

Елена # 14:48 11.05.2016

Рецепт хороший.но я бы добавила в это блюдо грибы.а сверху при подаче посыпала бы укропом и украсила ягодами клюквы.