



Керакан с курагой



Ингредиенты

◦ Зеленая фасоль тонкая резаная	1 упаковка (400г)
◦ Зелень	по вкусу
◦ Курага	100 г
◦ Помидоры	2 шт.
◦ Картофель	3 шт.
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Баранья корейка	500 г
◦ Болгарский перец	2 шт.
◦ Соль	1 щепотка

Способ приготовления:

🕒 120 мин

🍴 4 порции

🍽 286 ккал

1. В глиняный горшок слоями выложите овощи: на дно нарезанный дольками картофель и тонкими кольцами репчатый лук. Затем нарезанный полукольцами болгарский перец, курагу и нарезанные дольками помидоры.

2. Стручковую фасоль и баранью корейку нарежьте небольшими кусочками и выложите на овощи.

3. Хорошо посолите, положите зелень. Залейте водой так, чтобы вода чуть-чуть покрывала мясо.

4. Накройте крышкой и поставьте в духовку на 90 мин.



Совет

Важно не заполнять горшок полностью, иначе при кипении жидкость будет убежать и гореть в духовке.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>