Картофель с мясом в духовке

OsThemes · 02.04.2025



Время готовки

40 минут

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

Самый простой и проверенный годами рецепт. Запекать это блюдо мы будем под фольгой, а затем, чтобы все красиво подрумянилось, снимем фольгу и поставим еще на несколько минут в духовку. Блюдо будет просто потрясающе вкусным.

Ингредиенты

- Свинина — 400 гр
- Картофель — 3-5 шт.
- Соль — по вкусу
- Паприка — 0,5 чайной ложки
- Приправа для мяса — 1 столовая ложка (или по вкусу)
- Хмели-сунели, карри — по 1/4 чайной ложки (или по вкусу)
- Растительное масло

Способ приготовления

1. 1. Вымойте мясо и нарежьте кусочками. Положите его в блюдо, посыпьте приправой, паприкой и посолите. Перемешайте и влейте 1 столовую ложку растительного масла. Еще раз перемешайте и поставьте мариноваться на 15-20 минут.
2. 2. Картофель очистите и нарежьте дольками. Выложите в другое блюдо и немного посолите. Добавьте хмели-сунели, паприку и карри. Влейте ложку растительного масла и перемешайте. Тоже оставьте пропитываться приправами на 15-20 минут.
3. 3. Смажьте форму для запекания растительным маслом и выложите туда картошку с мясом, стараясь равномерно их распределить. Затем накройте фольгой и поставьте в разогретую до 180 градусов духовку.
4. 4. Запекайте блюдо 45 минут. После чего вытащите из духовки и снимите фольгу. Затем отправьте обратно еще на 15-20 минут, чтобы блюдо подрумянилось. В итоге у вас получиться очень простое, вкусное и сытное блюдо.