Горловский Медиа Портал
20.02.17 14:46

Не только в праздники, но и в обычные дни хочется порадовать членов семьи вкусным интересным блюдом — сытным и простым в приготовлении. Предлагаем приготовить ужин, который понравится всем без исключения – свинина, запеченная с черносливом.

В кулинарии активно практикуется сочетание сухофруктов и мяса — блюдо получается оригинальным, пикантным и питательным. Чернослив особенно хорошо оттеняет насыщенный вкус свинины, а если мясо запекать в духовке, ужин получится особенно сочным и ароматным. Подается запеченная свинина и в горячем виде как основное блюдо, и в холодном — в качестве закуски.

Что понадобится для приготовления свинины с черносливом:

- филе или шейка — 800 грамм;
- соль — одна чайная ложка;
- молотый черный перец;
- кориандр;
- две столовых ложки горчицы;
- три столовых ложки майонеза;
- около 20 штук чернослива (при желании можно добавить и другие сухофрукты на ваш вкус, но именно такое сочетание является универсальным и нравится практически всем).

Как готовить: поэтапное описание рецепта

1. Вначале подготовим сухофрукты. Залейте чернослив теплой водой и дайте постоять около 30 минут. Берите фрукты без косточек. После промойте чернослив

прохладной водой и выложите на бумажное полотенце просушиться.

2. Филе или ошеек лучше брать не замороженное, а свежее. Помойте кусок, уберите пленочки и сухожилия, также просушите бумажным полотенцем.
3. Нарезаем филе пластинками шириной около полтора сантиметра, но не дорезайте кусок до конца, а оставляйте глубокие надрезы, куда можно будет положить сухофрукты для фаршировки.
4. Перекладываем ошеек черносливом, смешиваем горчицу, майонез и специи с солью — это будет смесь для маринования мяса. Готовым маринадом обмазываем кусок свинины, стараясь налить немного в область надрезов.
5. Заворачиваем филе в фольгу и кладем в холодильник мариноваться (лучше сделать это с вечера, а уже утром блюдо будет замариновано и готово к запеканию).

6. Достаем свинину из холодильника, фольгу не разворачиваем, а в таком виде кладем в духовку запекаться при температуре 200 градусов. Достаточно 1 часа 20 минут.
7. Теперь достаем мясо из духовки, осторожно раскрываем фольгу и еще на 20 минут отправляем ошеек обратно в духовку, чтобы образовалась аппетитная хрустящая корочка.

Мясо хорошо подавать на стол уже разрезанным на пласты с гарниром из овощей. В качестве соуса лучше всего использовать горчицу.

Готовьте по нашим рецептам, экспериментируйте и получайте удовольствие от процесса кулинарного творчества.

Приятного аппетита!