

Свинина с пивом по-баварски

В конце “длинной” трудовой недели каждый заслужил бутылочку пива. Кто в кружку, кто в закуску. Свинина с пивом по-баварски очень красивый рецепт, который не стыдно и гостям падать и свой взгляд усладить.



#пища #мясо #свинина #пиво #бавария

Свинина с пивом по-баварски. Ингредиенты:

Свинина (окорок) – 700 граммов

Лук репчатый – 1-2 штуки

Горошек зелёный (замороженный) – 1 стакан.

Фасоль стручковая (замороженная) – 1 стакан.

Морковь – 1 штука

Хлеб бородинский – 3 ломтя

Горчица – 2 столовые ложки

Соль – по вкусу

Перец черный – по вкусу

Пиво тёмное – 1 бутылка



Свинина с пивом по-баварски. Приготовление:

Мясо нарезать порционными кусками и отбить, посолить и поперчить.

Лук нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Отложить.

Морковь натереть на крупной тёрке.

Мясо по частям обжарить на сильном огне в растительном масле до образования румяной корочки.

На дно глубокой сковороды выложить обжаренный лук.

На лук выложить кусочки мяса.

Засыпать морковь, добавить зеленый горошек и фасоль.

Хлеб нарезать небольшими кусочками и с одной стороны намазать горчицей. Выложить на мясо намазанной стороной вниз.

Залить всё пивом так, чтобы оно лишь частично покрывало хлеб, довести до кипения и тушить на малом огне около часа.

Рецепт найден [здесь](#).



Несколько рецептов со свинойной.

[Повар Вова. Удон со свинойной](#). Фастфуд, он на то и фаст, что быстрый. А кто самый быстрый повар на севере Тамбова (в категории до 7 лет)? Правильно – повар Вова. И сегодня он приготовит удон со свинойной. Не бойтесь повторить это на своей кухне. Это действительно быстро и очень вкусно.

[Свиная запечённая в духовке](#). Вот наконец настал тот час, когда духовка начинает радовать нас. И одним из первых блюд стала свиная запечённая в духовке. Плюс картофель. Такая я вам скажу няма получается.

[Свиная в апельсиновом маринаде](#). В приготовлении пищи

существует множество стереотипов. Свинина в апельсиновом маринаде – пища мужчин? Или “настоящему мужику” кусман побольше посолить поперчить и на сковородку хрясь? Или вспомним про “крутоны”?

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).