

Свинина запечённая в духовке

Вот наконец настал тот час, когда духовка начинает радовать нас. И одним из первых блюда стала свинина запечённая в духовке. Плюс картофель.



Такая я вам скажу няма получается.

#пища #свинина #мясо #картофель #духовка #бекон #салями #сыр
#зелень

Свинина запечённая в духовке.

Ингредиенты:

Свинина – 1 килограмм

Лук репчатый – 4 штуки

Соевый соус – 5 столовых ложек

Уксус (у нас был из ссидра) – 5 столовых ложек

Масло растительное – 5 столовых ложек

Специи (смесь для шашлыка) – 2 чайные ложки

Картофель крупный – 4 штуки

Бекон – 3-4 ломтика

Салями – 50 граммов

Сыр – 50 граммов

Зелень – пучок



Свинина запечённая в духовке. Приготовление:

Лук почистить, порезать соломкой.

Мясо промыть, обсушить, нарезать кусками, смешать лук и мясо в миске. Слегка “подавить” лук руками.

Смешать для маринада соевый соус, уксус, смесь специй, растительное масло, перемешать.

Тщательно распределить маринад в мясе. Убрать в холодильник на несколько часов, лучше на ночь.

Картофель порезать гармошкой. Начинить мелко нарезанными и смешанными беконом, салями, сыром и зеленью.

Разогреть духовку до 190 градусов по Цельсию.

На дно формы положить лук, выбранный из маринада. Сверху распределить мясо. В эту же форму положить начинённый картофель. Форму закрыть сверху фольгой.

Запекать около часа. Затем снять фольгу и вернуть форму в духовку для подрумянивания мяса на полчаса.

Подавать, полив выделившимся соком.

Рецепт найден здесь.



Свинина 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»?

Мясной батончик с маслинами и вялеными томатами. Самое прикольное в сегодняшнем рецепте – процесс отбития фарша для придания клейкости. Мясной батончик с маслинами и вялеными томатами позволит вам не только вкусно покушать, но и показать

ребёнку, что готовить весело. Проверено на личном опыте. Жаль, не догадался снять на видео, как радостно Владимир «бумкал» фарш об стол. Прав был Матроскин. Совместный труд, на мою пользу, он объединяет.

Тушёное мясо с тыквой. Тот самый случай, когда ты твёрдо уверен что готовился булгур, а рецепт в итоге получил название Тушёное мясо с тыквой со скромной припиской «В качестве гарнира очень вкусно подать булгур.»

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.