

Буженина

Ингредиенты:

1 кг свинины (окорок), 200 г жирных сливок, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка горчицы, 1 ч. ложка смеси перцев, соль — по вкусу.

Способ приготовления:

Свинину помыть, обсушить бумажным полотенцем. Наколоть кусок со всех сторон зубочисткой (примерно 10–15 раз). Чеснок пропустить через пресс, добавить сливки, горчицу, перец и соль.

Должен получиться соус консистенции сметаны. Этим соусом обмазать мясо со всех сторон. Выложить свинину на фольгу, завернуть и поставить в разогретую до 200 °C духовку примерно на час. Затем выключить духовку и дать мясу полностью остывть. Подавать буженину охлажденной, нарезав тонкими ломтиками.

Мясо по-китайски

Ингредиенты:

4 свиные отбивные (по 200 г), 1 ст. ложка китайской смеси «5 специй», 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки чесночного оливкового масла.

Способ приготовления:

Уложить отбивные в один слой в огнеупорную форму. Посыпать мясо смесью «5 специй» и сбрзнуть соевым соусом и чесночным оливковым маслом.

Можно поступить по-другому: смешать «5 специй» с чесночным оливковым маслом и соевым соусом, затем обмазать мясо полученным маринадом.

Накрыть форму пищевой пленкой и поставить в холодильник на 2 часа. Нагреть духовку до температуры 160 °C.

Снять пленку с формы, поставить мясо в духовку и запекать 30–40 минут до мягкости. Подавать горячим.

Запеченная свиная вырезка

Ингредиенты:

1 кг свиной вырезки, 2 ст. ложки тимьяна (свежего или сухого), 2 ст. ложки майорана (свежего или сухого), 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, соль и перец — по вкусу.

Способ приготовления:

В миске смешать тимьян, майоран, измельченные лук и чеснок, соль и перец. Обильно смазать свинину растительным маслом, сверху посыпать полученной смесью. Положить мясо в смазанную форму (лучше стеклянную) и поставить в духовку при 180 °С примерно на 30 минут.

Свинина, запеченная с картофелем и кизилом

Ингредиенты:

1 кг свинины с костью (лопатка, окорок), 2–4 луковицы, 1 кг картофеля, горсть сушеного кизила без косточек, соль, перец — по вкусу.

Способ приготовления:

Посыпать свинину солью и перцем, поместить в предварительно смазанную жаропрочную форму. На дно формы выложить нарезанный кольцами лук, влить 4–5 ст. ложек горячей воды и поставить в духовку. Запекать при температуре 170–180 °С около часа. Время от времени проверять мясо и поливать его вытекающим соком. Если жидкости в форме станет мало, долить горячей воды.