Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Свиные отбивные с апельсиновым соусом

11 октября 2011 15:13 · https://open-cook.ru/recipes/svinye-otbivnye-s-apelsinovym-sousom



Сей рецепт – сущая авантюра, но получилось вкусно.

Ингредиенты:



- 500 гр свинины
- 3 апельсина
- 1 лимон
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. ложки муки
- соль и перец по вкусу
- растительное масло (мы жарили на оливковом)

Из апельсинов выжимаем примерно 200 мл сока, из лимона – 2 ст.ложки и отставляем в сторону:



Кусок свинины нарезаем ломтиками, толщиной 1,5 см:



Получается вот такая красота:



Отбиваем мясо специальным молоточком или не острым ребром ножа:



Вот так:



Каждую отбивную солим и перчим:



Обваливаем отбивные в муке. Разогреваем на сковороде 2 ст. ложки оливкового масла и начинаем обжаривать:



Отбивные готовим на среднем огне:



Готовые отбивные перекладываем на тарелку и накрываем фольгой, чтобы не остыли.



Чеснок мелко рубим:



Добавляем его в сковороду и **обжариваем 30 секунд** на том же масле, в котором жарили отбивные:



Вливаем апельсиновый и лимонный сок, доводим до кипения. Варим соус на сильном огне. Постоянно помешиваем и раздавливаем ложкой коричневые комочки, которые остались после жарки мяса. Соус должен увариться примерно вдвое и загустеть:



Извините за отсутствие крупного плана получившейся красоты…
В живых осталась только эта фотография:



Приятного аппетита!
