



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » На второе » Пятничные свиные ломтики

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Пятничные свиные ломтики

11 мая 2012 15:31 · <https://open-cook.ru/recipes/pyatnichnye-svine-lomtiki>



Ловите очередной пятничный рецепт. Эти свиные ломтики можно употреблять как закуску в горячем или холодном виде к пиву, или использовать как часть ужина, подав с гарниром. И, конечно же, я не оставлю вас без соуса. Сегодня у нас был острый соус с редиской.

На 4 порции потребуется:

- 500 гр свинины (это должен быть мясной кусок)
- 3 ст.л. соевого соуса
- 2 ст.л. кунжута
- соль, 1 ч.л. острого молотого красного перца
- растительное масло

Для соуса:

- 150 гр сметаны
- 2,5 ч.л. Дижонской острой горчицы
- 100 гр редиски

Вот такой кусок свинины:



нарезаем на полоски со стороны примерно 1-1,5 см:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

В миске смешиваем соевый соус, соль, перец, кунжут, ломтики мяса:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Хорошенько все перемешиваем и оставляем на 20 минут:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Пока мясо маринуется, сделаем соус. Для этого смешаем в миске сметану и горчицу. Хорошо вымешиваем до однородности:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Редиску промываем и натираем на мелкой терке:



Добавляем редиску в соус, перемешиваем и убираем в холодильник:



Обжариваем мясо на хорошо разогретой сковороде на растительном масле порциями.

Так как у нас пивной ужин, то на гарнир я отварила макароны, выложила их на тарелку, посыпала сыром (натертым на мелкой терке) и свежим укропом:



Выкладываем рядом мясо и соус. Если вы употребляете свиные ломтики как закуску, соус лучше подать отдельно в небольшом порционном соуснике.



Соус можно украсить щепоткой редиски, натертой на мелкой терке:



Приятного аппетита!





ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

