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

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

Свинина с белым вином

12 июня 2012 11:56 · https://open-cook.ru/recipes/svinina-s-belym-vinom



Мясо по этому рецепту не будет иметь красивой коричневой корочки, но будет таять во рту, имея нежное и сочное мясо. И большую часть времени за ним не нужно будет следить, его будет готовить ваша духовка.

Для того, чтобы придать мясу яркий вид, его можно посыпать рубленой зеленью.

На 4 порции берем:

- 400 гр мяса свинины (какой угодно)
- 1 морковка
- 1 луковица

- соль, перец
- 1 стакан белого сухого вина
- 1-2 стакана бульона или воды
- соль, перец
- растительное масло

Мясо нарезаем не очень большими кусочками:



Лук – полукольцами:



Морковь – кружочками:



Мясо обжариваем на раскаленной сковороде на растительном масле до золотистой корочки:



Складываем мясо в кастрюлю такого размера, чтобы мясо в ней занимало только треть или четверть объема. Все перемешиваем, солим, перчим:



Наливаем вино воду так, чтобы жидкость слегка прикрывала мясо:



Кастрюлю накрываем крышкой и ставим в разогретую до 190 градусов духовку на полтора часа

Получаем необыкновенную вкуснятину:





Приятного аппетита!




open-cook.ru
Открытая кухня Анны Нечаевой