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

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

Рулет из свинины с апельсинами от Константина Вагу

30 декабря 2012 20:33 · https://open-cook.ru/recipes/rulet-iz-svininy-s-apelsinami-ot-konstantina-vagu



Кто там просил у меня холодных мясных закусок? Получите, распишитесь:) Но и в теплом виде это очень вкусно. Да и с апельсинами свинина очень хорошо сочетается.

Для рулета понадобилось:

- 250-300 гр свинины (мы брали карбонад, который был длинным и весил полкилограмма, мы отрезали его пополам)
- апельсин
- розовый перец горошком

- укроп
- гвоздика
- молотый имбирь
- соль

На видео-ролике Константин Вагу показывает как приготовить мясо для рулета, речь об этом идет **с 4 минуты**.

Приготовленный кусок мяса укладываем между двух слоев пищевой пленки и отбиваем слегка.


open-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу


open-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу

Солим.



Половину апельсина разбираем на сегменты, из второй половины выжимаем сок на мясо.



Раскладываем по всей площади ветки укропа и розовый перец.



И сегменты апельсина.



Сворачиваем мясо рулетом.





Измельчаем гвоздику.





Рулет посыпаем измельченной гвоздикой и молотым имбирем, совсем немного.



Заворачиваем рулет в фольгу.





Кладем рулет в глубокий противень и подливаем немножко воды. Ставим в духовку при 180 градусов примерно на час.



Готовый рулет нарезаем тонкими ломтиками.



На тарелке выкладываем апельсиновый соус и клюквенный соус Мы решили сделать в виде Инь-Янь



А на соусы – ломтики рулета.



Еще можно украсить кружочками помидорки черри.



Два соуса потому, что этот рулет хорош и с апельсиновым соусом и клюквенным. А еще это очень вкусно с жареными фруктамижареными фруктами))



Комментарии: 2



Иван # 17:17 8.01.2013

Спасибо за интересный рецепт. В видео говорится, что мясо будут мариновать. Как/в чем?



Анна Нечаева # 15:45 13.01.2013

Иван, извините, только вернулись из отпуска. Мясо для рулета, о котором идет речь в видеоролике, мы мариновали так: полили мясо небольшим количеством красного вина, посыпали душистым и розовым перцем, положили сверху стебли укропа и веточки розмарина, накрыли пищевой пленкой и убрали в холодильник на ночь.