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

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

Свиная шея с чесноком в смеси розмарина и пяти перцев

13 ноября 2014 13:01 · https://open-cook.ru/recipes/svinaya-sheya-s-chesnokom-v-smesi-rozmarina-i-pyati-pertsev



Хотите **простой рецепт** вкусного мяса для **праздничного стола**? Тогда свиная шея, нашпигованная чесноком и запеченная в смеси сушеного розмарина и пяти перцев, именно то, что вам нужно. Нежнейшие, ароматные, немного острые ломтики мяса в сочетании с мандарином и гранатом создают фейерверк вкуса! А готовится все очень просто и легко.

Такое мясо можно подавать как горячим в качестве основного блюда, так и холодным в в виде закуски.

Рецепт этот был придуман спонтанно. Просто в мясной лавке наш мясник отложил для меня отличный кусок свиной шеи, которую я решила запечь. И тут понеслось... В итоге получилось безумно вкусное, гармоничное, красивое и очень праздничное блюдо.

Примерно на 3 порции:

- 500 гр свиной шеи
- 5-6 зубчиков чеснока
- 2 мандарина (лучше брать кисло-сладкие абхазские мандарины)
- 2 ст.л. специй "Смесь пяти перцев" от "Санта-Мария"
- 2 ст.л. сушеного розмарина или 2 веточки свежего
- 0,5 ст.л. соли
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 горсть гранатовых зерен

Кусок шеи промыть, обсушить бумажным полотенцем. Зубчики чеснока почистить, большие разрезать на 2-3 части вдоль. Сделать глубокие надрезы острым кончиком ножа и запихнуть в них чеснок.



Смазать мясо маслом, натереть его солью и смесью розмарина и пяти перцев со всех сторон. Если используете свежий розмарин, то предварительно его нужно мелко нарезать.



Положить мясо в форму и отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, на 40-50 минут. На готовность проверить, вонзив в мясо нож или специальную иглу. Если выделившийся сок прозрачный, значит, мясо готово.



Нарезать мясо ломтиками. Если будете подавать его в качестве закуски, то ломтики должны быть тонкими.



С мандаринов удалить кожуру, как показано вот здесь, нарезать их кружочками. Выложить эти мандариновые кружочки на порционные тарелки или на одно большое блюдо.



На них уложить мясные ломтики.



Чуть полить соком из формы, в которой запекалось мясо. Посыпать зернами граната.



Все, можно подавать! Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой