



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » На второе »

Запеченная свинина, маринованная в красном вине с гвоздикой и бадьяном

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Запеченная свинина, маринованная в красном вине с гвоздикой и бадьяном

27 января 2015 14:24 · <https://open-cook.ru/recipes/zapechennaya-svinina-marinovannaya-v-krasnom-vine-s-gvozdik-oj-i-badyanom>



Для новогоднего стола на двоих мы не стали заморачиваться и сделали очень простое, но вкусное основное блюдо. Большую часть времени оно готовится само, что освобождает руки и время для каких-нибудь приятных праздничных развлечений. По вкусу оно абсолютно новогоднее из-за елового аромата розмарина и мяса, маринованного в самых что ни на есть зимних специях - гвоздике и бадьяне. А еще оно прекрасно подойдет для ужина в любое время года.

Мы готовили с запасом на 1 января, поэтому количество продуктов указано примерно на 5-6 порций:

- 500 гр свинины (лучше брать не постную часть, а тот кусок, в котором есть немного жира)
- 2-3 звезды бадьяна
- 3-4 целых гвоздики
- 1 стакан красного сухого вина
- 2 веточки свежего розмарина
- соль, перец черный молотый

Мы запекали мясо сразу с гарниром, овощи тогда возьмут часть вкуса себе и станут интереснее. Если будете делать также, то вам понадобится:

- 2-3 средних картофелины
- 2 небольших морковки
- 2 средних луковицы

Мясо порезать на небольшие куски размером с маленький мандарин примерно. Сложить в миску, залить вином, добавить гвоздику и бадьян, перемешать мясо и оставить его мариноваться примерно на 2-5 часов, периодически его помешивая.



В форму сложить мясо, можно туда же отправить бадьян с гвоздикой. Картофель порезать примерно такими же кусочками как мясо, морковку порезать под углом толстенькими

ломтиками, а лук - полукольцами. Овощи и веточки розмарина сложить в форму с мясом, немного посолить и поперчить, перемешать и отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, на 30-40 минут (у меня такого времени хватило, но если ваше мясо еще не готово или картофель сыроват, подержите подольше минут на 10).



Готовое блюдо можно подавать на стол в той же форме, в какой оно запекалось или разложить по порционным тарелкам. Мы просто немного нагрели другую красивую и меньшую по размеру форму и для удобства выложили часть мяса с овощами в нее.



Приятного аппетита!



