

СВИНОЙ РУЛЕТ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Автор: Jaxa

05.12.2010 19:18 -



Очень сытно и вкусно.

Требуемые ингредиенты

- 50г чернослива без косточек
- сок 1 апельсина
- 1 ч.л. молотой корицы
- 1,5 кг свиной брюшины с кожей
- соль
- перец молотый
- растительное масло.

У подготовленной свиной брюшины срезать кожу острым ножом, оставив с одного длинного края участок 10 см. Сделать на коже параллельно короткому краю глубокие надрезы на расстоянии друг от друга 1 см. Срезать полоски кожи через одну (я надрезала кожу, но полоски не срезала). Чернослив промыть, сложить в сотейник, добавить апельсиновый сок и корицу. Варить 5 минут под закрытой крышкой. Дать немного остыть и измельчить в пюре. Я это делала в блендере. Повернуть свинину кожей вниз, поперчить, посолить, распределить ровным слоем пюре из чернослива.

Свернуть с длинного края свинину рулетом, туго перевязать бечёвкой. Смазать маслом. Положить на противень кожей вверх и запекать в разогретой до 200 С духовке 1 час 20 минут..

Вынут рулет из духовки, накрыть его фольгой минут на 15-20, снять бечёвку и подавать к столу.

СВИНОЙ РУЛЕТ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Автор: Жаха
05.12.2010 19:18 -

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}