



Украшает праздничный стол, очень вкусно.

Требуемые ингредиенты

- 2,5 кг мякоти свинины;
- соль,
- перец черный молотый;
- чеснок;
- лавровый лист (количество по желанию);
- мускатный орех и кориандр – молотые;
- тмин – 1/4 ч. ложки;
- кипяток – 100 гр.

Очистите зубчики чеснока и разрежьте их на несколько частей, лавровый лист поломайте на маленькие кусочки. Затем нашпигуйте мясо чесноком и лавровым листом, а также натрите солью, посыпьте специями, выложите в казанок, добавьте тмин, пару листочков лаврового листа и несколько кусочков чеснока. Дайте настояться около 2 часов. А после того, как мясо настоится, добавьте 100 грамм горячей воды, накройте крышкой и поставьте в разогретую духовку. Запекайте 2 часа при температуре 200 градусов, затем снимите крышку и еще запекайте до полного выкипания жидкости (примерно 20-30 минут). Дайте остыть и подавайте!

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}