

Свинина под апельсиново-грейпфрутовым соусом с имбирём

Добавил(а) Оля

11.11.10 08:32 - Последнее обновление 20.12.10 02:29



Продукты для рецепта

- Свинина - 1 кг.
- Лук - 2 шт., чеснок - 4-5 долек
- Имбирь - 20 гр.
- Апельсины - 2 шт.

Свинина под апельсиново-грейпфрутовым соусом с имбирём

Добавил(а) Оля

11.11.10 08:32 - Последнее обновление 20.12.10 02:29

- Грейпфрут - 1 шт.
- Соль, перец
- Растительное масло для жарки



Мясо нарезаем на кусочки.

Солим, перчим.



Свинина под апельсиново-грейпфрутовым соусом с имбирём

Добавил(а) Оля

11.11.10 08:32 - Последнее обновление 20.12.10 02:29

Лук нарезаем полукольцами.

Чеснок измельчаем.

Имбирь нарезаем соломкой.



Цедру апельсина трём на самой мелкой тёрке. Нам понадобится около двух столовых ложек цед

Свинина под апельсиново-грейпфрутовым соусом с имбирём

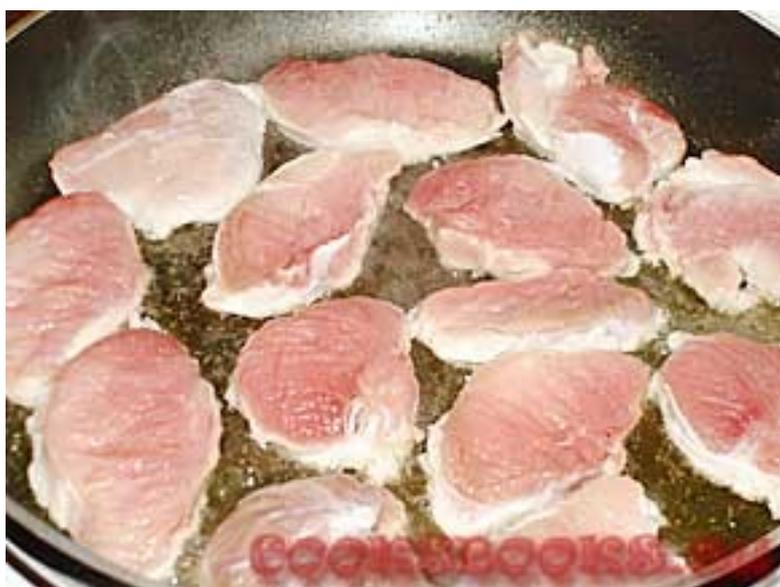
Добавил(а) Оля

11.11.10 08:32 - Последнее обновление 20.12.10 02:29



Из апельсинов и грейпфрута отжимаем сок.

Сок нагреваем.



Мясо обжариваем по 2-3 минуты с каждой стороны.

Свинина под апельсиново-грейпфрутовым соусом с имбирём

Добавил(а) Оля

11.11.10 08:32 - Последнее обновление 20.12.10 02:29



Заливаем мясо тёплым соком и выпариваем еще 10 минут на маленьком огне. Снимаем с огня.

Мясо оставляем полежать в соке. Готовим соус.



На другой сковороде обжариваем лук, чеснок до золотистого цвета.

Свинина под апельсинового-грейпфрутовым соусом с имбирём

Добавил(а) Оля

11.11.10 08:32 - Последнее обновление 20.12.10 02:29

Добавляем имбирь. Перемешиваем.

Мясо выкладываем на тарелку. Оставшийся сок выливаем в лук с имбирём и тушим на среднем о



В соус добавляем цедру, немного солим, перчим, перемешиваем.

Тушим еще 2-3 минуты и снимаем с огня.

Свинина под апельсинового-грейпфрутовым соусом с имбирём

Добавил(а) Оля

11.11.10 08:32 - Последнее обновление 20.12.10 02:29



На мясо выкладываем соус.

Подаём с пастой.

Приятного аппетита!!!

{kunenа_discuss:12}