

## Свинина в медово-горчичном соусе

Добавил(а) Оля  
23.08.10 04:04 -



### Продукты для рецепта

- Свинина - 1 кг.
- Горчица - 1 ст.л.
- Мёд - 2 ст.л.
- Мускатный орех - 1 ч.л.

## Свинина в медово-горчичном соусе

Добавил(а) Оля  
23.08.10 04:04 -

---

- Соль, перец



### Соус

Смешиваем мёд и горчицу, добавляем мускатный орех.

Перемешиваем.



### Мясо.

## Свинина в медово-горчичном соусе

Добавил(а) Оля  
23.08.10 04:04 -

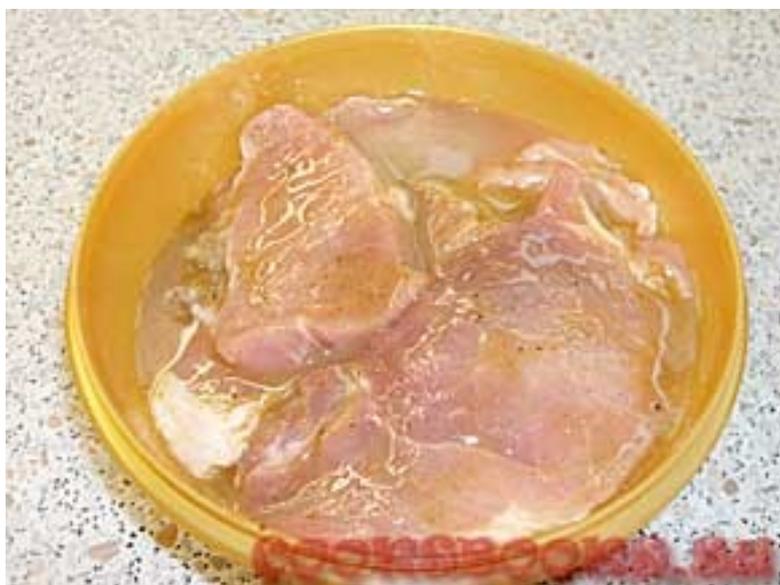
---

Мясо нарезаем кусками, толщиной 1-1,5 см, солим, перчим с двух сторон.



## Свинина в медово-горчичном соусе

Куски мяса обмазываем медово-горчичным соусом.



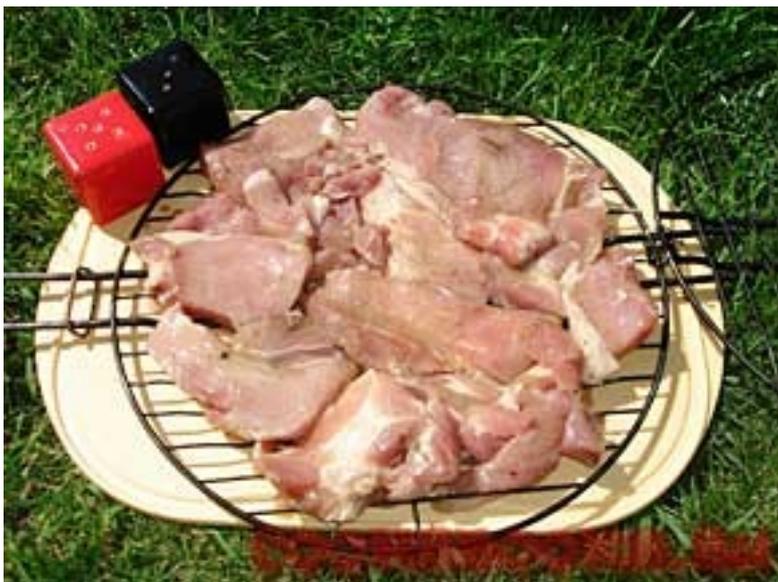
## Маринуем мясо

Мясо складываем в чашу, оставляем на 20-30 минут мариноваться.

## Свинина в медово-горчичном соусе

Добавил(а) Оля  
23.08.10 04:04 -

---



**Свинина на решётке**

Выкладываем мясо на решётку.



**Свинина в медово-горчином соусе**

Запекаем на раскаленных углях 20-25 минут, периодически переворачивая.

## Свинина в медово-горчичном соусе

Добавил(а) Оля  
23.08.10 04:04 -

---



**Свинина в медово-горчичном соусе, запечённая на решётке**

Мясо подаем с овощами.

**Приятного аппетита!!!**

{kunena\_discuss:12}