

Свинина по-гусарски

Добавил(а) Оля
10.02.11 04:21 -



Продукты для рецепта

- Свинина (шея) - 1 кг.
- Лимон - 1 шт., Яйцо - 2 шт.
- Лук - 1 шт., Чеснок - 5-6 зубчиков.
- Имбирь - 40 гр.

Свинина по-гусарски

Добавил(а) Оля
10.02.11 04:21 -

- Хлеб - 4 кусочка.
- Масло сливочное - 30 гр.
- Соль, перец



Мясо разрезаем так, чтобы получился сплошной пласт толщиной 1,5-2 см.

В мясе делаем надрезы, немного отбиваем, солим, перчим, поливаем соком одного лимона, добавляем



Кладём мясо мариноваться на 30 минут.

Свинина по-гусарски

Добавил(а) Оля
10.02.11 04:21 -

Готовим начинку.



Измельчаем лук, чеснок, имбирь.



Хлеб нарезаем кубиками.

Свинина по-гусарски

Добавил(а) Оля
10.02.11 04:21 -



На сливочном масле обжариваем лук, чеснок, имбирь до золотистого цвета.



Добавляем хлеб, еще немного обжариваем.

Остужаем. Добавляем 2 яйца, хорошо перемешиваем.

Свинина по-гусарски

Добавил(а) Оля
10.02.11 04:21 -



Мясо выкладываем в жаропрочную чашу.

На мясо выкладываем начинку.



Края скрепляем зубочистками.

Запекаем в разогретой до 140 градусов духовке 2 часа. Затем резко увеличиваем температуру д

Свинина по-гусарски

Добавил(а) Оля
10.02.11 04:21 -



Нарезаем на порционные куски.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}