

Свиной окорок в апельсиновой глазури

Ингредиенты

- Перец чили - 1 ч. л. сушеного в хлопьях
- Орегано - 1 ч. л. сушеного
- Апельсин - 2 шт. только цедра
- Розмарин - 4 веточки
- Семена фенхеля - 1 ст. л.
- Тростниковый сахар - 4 ст. л.
- Свинина - 1,5 кг окорока или шеи
- Оливковое масло - 5 ст. л.
- Пиво - 250 мл. светлого
- Джем - 250 г апельсинового
- Сливочное масло - 60 г
- Черный перец - 3 ст. л. крупномолотого
- Соль - 3 ст. л.



Рейтинг блюда: 3/5

Процесс приготовления

1

Смешайте соль с черным перцем, чили, орегано, цедрой апельсина, листиками розмарина (веточку оставьте для украшения), семенами фенхеля и сахаром. Получившейся смесью тщательно натрите свинину. В идеале оставьте ее в холодильнике на ночь мариноваться.

2

Чашу мультиварки поставьте в режим «Жарка». На оливковом масле жарьте кусок свинины до золотистой корочки примерно по 4 минуты с каждой стороны.

3

В чашу влейте пиво, добавьте апельсиновый джем и 100–200 мл воды, чтобы жидкость почти полностью покрыла мясо. Переставьте мультиварку в режим «Тушение» и готовьте свинину 1–1,5 часа. В результате мясо должно легко протыкаться шпажкой.

4

Переложите свинину в миску. Переставьте мультиварку в режим «Жарка» и уваривайте соус 10–15 минут. В конце добавьте сливочное масло и соль по вкусу.

5

Полейте свинину соусом, украсьте веточкой розмарина и подавайте.

Приятного вам аппетита :)