

## Сэндвич с запеченной свиной и квашеной капустой

### Ингредиенты

- Свиная - 800 г (окопорок или шейная часть)
- Чеснок - 2 зубчика
- Зернистая горчица - французская 3 ст.л
- Соль - 1 ч.л
- Смесь перцев - молотая (по вкусу)
- Булочки - для сэндвича 1 шт
- Томатный соус - (по вкусу)
- Горчица - сладкая баварская (по вкусу)
- Майонез - (по вкусу)
- Салатные листья - 3-4 шт
- Квашеная капуста - горсть



Рейтинг блюда: 3/5

### Процесс приготовления

1

Для начала подготовим свинину. Для приготовления понадобится специальный рукав или пакет для запекания. Разогреваем духовку до 180 градусов. Свинину моем, обтираем бумажными полотенцами, солим и перчим, растираем. В миску кладем горчицу с зернами и раздавленный через пресс чеснок. Перемешиваем. Этой смесью щедро обмазываем кусок свинины. Кладем мясо в рукав для запекания и хорошо закрепляем концы. Помещаем в нагретую духовку и запекаем в течение 1,5-2 часов. В процессе выпечки пакет должен надуться, все соки в свинине в процессе такого приготовления останутся в мясе, а лишний жир сойдет. Готовую свинину остудить, завернуть в фольгу и хранить в холодильнике.

2

Для приготовления сэндвичей берем любимый хлеб или булочку. Разрезаем пополам. На нижнюю часть булочки намазываем баварскую горчицу, майонез и кетчуп. Сверху кладем промытые и высушенные листья салата. На листья - нарезанное тонкими слайсами мясо. На свинину сверху кладем квашеную капусту, отжатую от сока. Накрываем второй половиной булочки. Очень вкусно и даже относительно не очень вредно!

Приятного вам аппетита :)