

## Свинина, запеченная со сливами

### Ингредиенты

- Вода - 250 мл (или любой бульон)
- Свинина - 500 г грудки
- Бекон - сырокопченый 100 г
- Слива - 8 шт
- Лук-шалот - 6 головок
- Сельдерей - 3 стебля
- Чеснок - 4 зубчика
- Кориандр - 1 ч.л семян
- Томатная паста - 2 ст.л
- Сахар - 1 ст.л
- Подсолнечное масло - 3 ст.л
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 4.5/5

### Процесс приготовления

1

Свинину порубить крупными кубиками (2-3 см) вместе с костями, лук-шалот порезать пополам (если крупный, то на четвертинки), бекон - небольшими кусочками, сельдерей - крупными ломтиками. Чеснок измельчить. Сливы разрезать пополам и вынуть косточку.

2

Свинину и лук обжарить на хорошо разогретой сковороде с подсолнечным маслом до золотистого цвета. Подготовленные ингредиенты смешать, добавить воду (бульон), кориандр, томатную пасту, сахар, соль, перец. Перемешать и выложить в форму для запекания.

3

Запекать в разогретой до 180°C духовке около часа. Сразу подавать с картофелем или зеленым салатом.

Приятного вам аппетита :)