

Свиная корейка с брюссельской капустой и помидорами черри

Ингредиенты

- Свинина - (корейка без кости) 1 кг
- Брюссельская капуста - 300 г
- Бекон - 150 г
- Помидоры черри - 250 г
- Смесь - "5 перцев" 3 ст.л
- Зира - 1 ст.л
- Растительное масло - 10 ст.л
- Соль -



Рейтинг блюда: 2/5

Процесс приготовления

1

Разотрите в ступке смесь перцев вместе с зирой и хорошенько натрите корейку. Посолите и обжарьте со всех сторон на растительном масле до золотистого цвета. Отставьте в сторону.

2

Брюссельскую капусту разрежьте пополам, бекон нарежьте небольшими кусочками. Сложите капусту вместе с помидорами и беконом в широкий жаропрочный лоток. Посолите, поперчите и сбрызните растительным маслом. Поверх овощей выложите обжаренную корейку и поставьте в разогретую до 180 С духовку на 1 час -1 час 10 минут. Проверьте готовность, проткнув мясо ножом или шпажкой: выделившийся сок должен быть прозрачным.



Приятного вам аппетита :)