

Свинина с карамелизованными яблоками

Ингредиенты

- Свинина - 4 стейка (кабонад или шея)
- Яблоко - 2 шт твердые сладкие
- Шалфей - 2 веточки
- Лук-шалот - 1 луковица
- Кориандр - 2 ч.л. крупно молотый
- Корица - 1 ч.л. молотая
- Мёд - 2 ст.л.
- Сливочное масло - 2 ст.л.
- Растительное масло - 4 ст.л.
- Сок - 150 мл яблочный
- Белое вино - 50 мл сухое
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Стейки присыпьте кориандром, корицей, солью и перцем. Хорошо разогрейте сковороду, влейте растительное масло и жарьте на нем стейки 4 минуты. Затем переверните и еще через минуту влейте белое вино, яблочный сок, добавьте 1 ст. л. сливочного масла и оставьте еще на 4-5 минут, пока соус не выпарится.

2

Яблоко нарежьте на дольки, лук-шалот разрежьте пополам. В отдельной хорошо разогретой сковороде на сливочном масле обжаривайте яблоко вместе с луком и медом на сильном огне 4 минуты. Переверните, добавьте листья шалфея и оставьте еще на 3 минуты, чтобы яблоки успели карамелизоваться.

3

Готовые свиные стейки подавайте с получившимся яблочным соусом, карамелизованными яблоками и луком.



Приятного вам аппетита :)