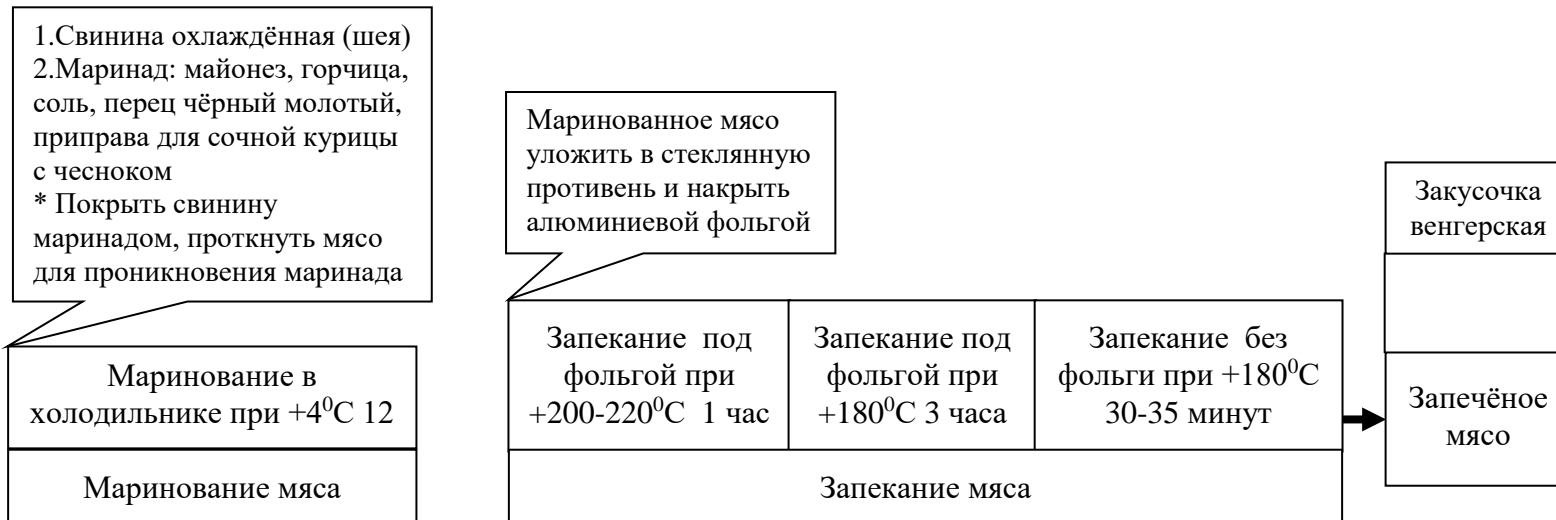


Мясо запечённое в духовке "По-домашнему" (khurs.ru - 2020)



- 1.Свинина охлаждённая (шея) – 3 кг
- 2.Майонез провансаль – 100 г
- 3.Горчица "Столичка" – 7-10 г
- 4.Закусочка венгерская – 75-100 г
- 5.Приправа для сочной курицы с чесноком "Maggi" – 100 г
- 6.Соль – 1,5 + 1,5 (для варки) + 0,7-1 (для жарки) 1 ст. ложка



Мясо запечённое в духовке "По-домашнему"



1. Берём свинину (шею)



2. Берём майонез провансаль



3. Берём горчицу "Столичка"



4. Берём закусочку венгерскую



5. Берём приправу для сочной курицы с чесноком "Maggi"



6. Кладём приправу "Maggi", соль и майонез в миску



7. Кладём горчицу в миску



8. Кладём перец чёрный молотый в миску



9. Перемешиваем специи с майонезом (готовим маринад)



10. Стекланную противень покрываем маринадом



11. Кладём мясо на маринад в противень



12. Весь кусок мяса покрываем маринадом

Мясо запечённое в духовке "По-домашнему"



13. Противень закрываем плёнкой и ставим на ночь в холодильник



14. Удаляем плёнку и закрываем противень алюминиевой фольгой



15. Ставим противень в духовку на 4 часа с температурой 220-180°C



16. Удаляем фольгу и ещё запекаем 30-35 минут при 180°C



17. Запекаем до образования румяной корочки



18. Готовое мясо охлаждаем и делим на части, сохраняя жир и маринад



19. Отделяем порцию запечённой свинины



20. Добавляем к мясу закусочку венгерскую и подаём на стол