

Буженина Новогодняя

Добавил(а) Оля

27.12.14 19:36 - Последнее обновление 27.12.14 19:58



Продукты

- Свиная шея - 800 гр.- 900 гр.
- Специи (перец красный жгучий 0,5 ч.л., перец чёрный 0,5 ч.л., прованские травы 0,5 ч.л., со.

Буженина Новогодняя

Добавил(а) Оля

27.12.14 19:36 - Последнее обновление 27.12.14 19:58



Соединяем специи.

Хорошо натираем мясо смесью специй, убираем в холодильник мариноваться на 12 часов.



Мясо выкладываем в форму для запекания.

Что бы мясо получилось сочным, запекаем его при средней температуре.

Буженина Новогодняя

Добавил(а) Оля

27.12.14 19:36 - Последнее обновление 27.12.14 19:58



Нагреваем духовку до 130 градусов и запекаем при этой температуре 1 час. Затем увеличиваем



Буженина получилась очень сочной и румяной.

Поздравляю Вас с Наступающим Новым 2015 годом.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

{kunena_discuss:12}