Свинина под апельсиного-грейпфрутовым соусом с имбирём

Добавил(а) Оля
11.11.10 08:32 - Последнее обновление 20.12.10 02:29





Продукты для рецепта

- Свинина - 1 кг.
- Лук - 2 шт., чеснок - 4-5 долек
- Имбирь - 20 гр.
- Апельсины - 2 шт.

- Грейпфрут - 1 шт.
- Соль, перец
- Растительное масло для жарки



Мясо нарезаем на кусочки.

Солим, перчим.



Лук нарезаем полукольцами.

Чеснок измельчаем.

Имбирь нарезаем соломкой.



Цедру апельсина трём на самой мелкой тёрке. Нам понадобится около двух столовых ложек цед



Из апельсинов и грейпфрута отжимаем сок.

Сок нагреваем.



Мясо обжариваем по 2-3 минуты с каждой стороны.



Заливаем мясо тёплым соком и выпариваем еще 10 минут на маленьком огне. Снимаем с огня.

Мясо оставляем полежать в соке. Готовим соус.



На другой сковороде обжариваем лук, чеснок до золотистого цвета.

Добавляем имбирь. Перемешиваем.

Мясо выкладываем на тарелку. Оставшийся сок выливаем в лук с имбирём и тушим на среднем о



В соус добавляем цедру, немного солим, перчим, перемешиваем.

Тушим еще 2-3 минуты и снимаем с огня.



На мясо выкладываем соус.

Подаём с пастой.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}