Свинная шейка - запечённая в фольге

Добавил(а) Ольга
14.04.09 18:21 - Последнее обновление 03.02.10 05:41





Ингредиенты

- Свиная шейка - 1 кг.
- Соль,перец,специи
- Морковь - 1 шт.
- Чеснок - 5 зубочков

- Время приготовления 1 час 30 мин



Готовим пасту.

Смешиваем соль, перец, чеснок протёртый на тёрке Цитрус-экспрес и 1 ст.л. воды.

Морковь и чеснок нарезаем полосками.



Маринуем мясо.

В куске мяса ножом делаем отверстия и вставляем морковь и чеснок.

Весь кусок натираем приготовленной пастой.



Запекаем мясо.

Заворачиваем мясо в фольгу и запекаем в духовке при температуре 180 градусов 1,5-2 часа.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}