Свинина в медово-горчичном соусе

Добавил(а) Оля
23.08.10 04:04 -





Продукты для рецепта

- Свинина - 1 кг.
- Горчица - 1 ст.л.
- Мёд - 2 ст.л.
- Мускатный орех - 1 ч.л.

- Соль, перец



Соус

Смешиваем мёд и горчицу, добавляем мускатный орех.

Перемешиваем.



Мясо.

Мясо нарезаем кусками, толщиной 1-1,5 см, солим, перчим с двух сторон.



Свинина в медово-горчичном соусе

Куски мяса обмазываем медово-горчичным соусом.



Маринуем мясо

Мясо складываем в чашу, оставляем на 20-30 минут мариноваться.



Свинина на решётке

Выкладываем мясо на решётку.



Свинина в медово-горчином соусе

Запекаем на раскаленных углях 20-25 минут, периодически переворачивая.

Добавил(а) Оля
23.08.10 04:04 -



Свинина в медово-горчичном соусе, запечённая на решётке

Мясо подаем с овощами.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}