

Говяжья грудинка в рукаве

На 6 порций: 1,5 кг говяжьей грудинки, по 1/2 чайной ложки молотого черного перца и соли, 50 г копчёного шпика с мясными прожилками, 3-4 луковицы, 2 моркови, 100 г корневого сельдерея, 1 лавровый лист.

Мясо вымыть, просушить, натереть солью и перцем, обложить ломтиками шпика.

Овощи очистить, вымыть и нарезать крупными кубиками.

Мясо, овощи и лавровый лист положить в рукав для запекания, хорошо завязать с двух сторон и несколько раз проткнуть верхнюю сторону иглой.

Положить жаркое на холодную решётку, поставить в разогретую до 180° духовку и запекать 2,5 часа.

Подавать нарезанную грудинку с мясным соком, соусом из хрена, свежими булочками или черным хлебом.