

Мясо, фаршированное клюквой

1 кусок мяса весом 2-3 кг, 200 г клюквы или брусники, чеснок и перец горошком.

Кусок мяса вымыть холодной водой, сделать в нем глубокие надрезы. В углубления положить клюкву, бруснику (по 5 ягод), соединенные с давленным чесноком и перцем горошком. Сверху смазать свежесжатым ягодным соком и поставить на несколько часов для маринования.

Запекать в духовке при температуре 200-220° в течение 10 минут, затем 1-1,5 часа при температуре 150°.

Блюдо готово, если при прокалывании мяса появляется прозрачный сок.