

Свинина «Божественный вкус»



800 г свиной корейки, 3 ст. ложки майонеза, 12 шт. кураги, 12 шт. чернослива без косточки, 20 г свежего корня имбиря, 1,5 чайной ложки горчицы, 2 ст. ложки коньяка, 1/3 стакана воды, 6 ломтиков брынзы, соль, перец, молотый мускатный орех.

Кусок мяса помыть, обсушить и нарезать ломтиками, не дорезая до конца.

Курагу и чернослив в миске залить коньяком и водой, добавить измельченный имбирь, поставить на маленький огонь и помешивать до испарения жидкости.

Смазать 1 ст. ложкой майонеза кусок мяса, промазывая между ломтиками.

Приготовление соуса: смешать 2 ст. ложки майонеза, сухую горчицу, соль, перец и мускатный орех.

Выложить между ломтиками мяса по 2 шт. кураги, чернослива и пластинку брынзы, все смазать соусом.

Накрыть мясо фольгой, убрать на 2 часа в холодильник, затем поставить в разогретую до 200° духовку. В конце запекания открыть фольгу и дать мясу зарумяниться.