

Свинина «Кориандровый аромат»



300 г свинины, соль, черный молотый перец, 100 г острого кетчупа, горошины кориандра, 100 г шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 0,5 стакана мясного бульона.

Свинину порезать на порционные куски размером с ладонь, отбить. По вкусу посолить, поперчить, залить острым кетчупом и посыпать горошинами кориандра. Поставить мясо в холодильник на 30 минут.

Шампиньоны помыть и порезать.

Свинину обжарить, добавить шампиньоны и нарезанный полукольцами лук. Через 10 минут залить мясной бульон и потушить блюдо до готовности.

Отварить макароны и подать со свининой.

Время приготовления 55 минут