

Свинина с калиной



500 г свинины, 1 луковица, 1 морковь, 2 помидора, 2 ст. ложки муки, 100 г ягод калины, растительное масло, бульон или вода, соль, перец, специи.

Интересный рецепт приготовления простой и вкусной тушеной свинины. При этом способе тушения даже жесткие куски мяса превращаются в нежные «создания». Кусочки свинины, полностью погруженные в ароматный соус, насквозь пропитываются его парами, и её волокна размягчаются.

Мякоть свинины нарезать на порционные кусочки, отбить, обжарить с обеих сторон на растительном масле в глубокой сковороде до полуготовности.

Параллельно на другой сковороде обжарить овощи. Для этого нашинковать морковь на крупной тёрке (или тёрке для корейской моркови), порезать мелко лук. Влить растительное масло, спассеровать овощи, добавить мякоть помидоров, подсыпать муки, перемешать, ещё минуту пожарить, а затем выложить овощную смесь в глубокую сковороду к мясу.

Туда же добавить ошпаренную калину. Это сделает блюдо ещё более изысканным и ароматным. По вкусу посолить, поперчить, залить доверху мясным бульоном и тушить до готовности мяса.

Подавать с гарниром или овощным салатом, украсив блюдо зеленью.

Время приготовления 60 минут