Жаркое с апельсинами по-итальянски

1 кг мякоти свинины, 3 апельсина, 50 г сливочного масла, 25 г сахарного песка, 40 г муки, соль, перец – по вкусу.

Очистить апельсины и нарезать цедру на тоненькие ломтики, которые варить 10 минут в 1 стакане кипятка.

В сковороде подрумянить на масле свинину, посолить, поперчить. Закрывать и тушить 20 минут.

Разделить апельсины на четвертинки и очистить от белой кожицы. Вынуть из кастрюли цедру, охладить, отвар и смешать с мукой.

Открыть сковородку, положить четвертинки апельсинов вокруг мяса, посыпать сахаром, полить смесью муки с отваром. Закрывать и тушить 10 минут.

Вынуть мясо, обложить апельсинами и полить соусом.