

Корейка по-немецки

150 г свинины (корейки), 10 г сала топленого, 10 г лука репчатого, 5 г муки, 20 г сметаны или простокваши, 20 мл молока, щепотка черного молотого перца, соль.

Подготовленное мясо посолить и посыпать черным молотым перцем по вкусу. Обжарить его со всех сторон в сала до образования румяной корочки.

Приготовление соуса: на оставшемся после обжарки корейки жире спассеровать нарезанный кольцами и ошпаренный кипятком лук. Добавить пассерованную муку, сметану или простоквашу и развести свежим молоком.

В приготовленный соус положить обжаренную корейку и тушить ее в духовке при температуре не ниже 200° до готовности.

Уложить готовое мясо на большое блюдо. Соус процедить и залить им свинину. На гарнир подать отварную лапшу, рис или картофель.

Превосходно сочетается с корейкой салат из огурцов и зелёный салат.