

Окорок свиной в тесте (литовская кухня)

На 1 порцию: 300 г мякоти окорока, 20 г репчатого лука, 15 г зелени петрушки, 1 лавровый лист, 15 г 3%-ного уксуса, 5 г мяты, 200 г хлебного кваса.

Свиной окорок нашпиговать чесноком и луком, посыпать молотым перцем, натереть солью и уложить в керамическую или эмалированную посуду. Добавить лавровый лист, залить хлебным квасом с сухой мятой и мариновать на холоде 12 часов.

Каждые 3-4 часа поворачивать с бока на бок. Вынуть из маринада, завернуть в пресное дрожжевое тесто и выпекать до готовности в нежарком духовом шкафу.

Подавать, посыпав тмином и зеленью петрушки.