

Свинина по-португальски

1 кусок свинины весом 1,5-2 кг, 2-3 кг соли поваренной, чеснок, морковь, перец черный или красный – по вкусу.

Промытый и обсушенный кусок свинины нашпиговать чесноком и морковью, обваленными в соли и перце.

Взять противень и сделать на нем «кроватьку» из соли (2-3 см толщиной).

Выложить подготовленный свиной кусок на неё и насыпать горку соли так, чтобы покрыть свинину полностью и равномерно.

Запекать в духовке, разогретой до 200-300°, 1,5-2 часа. Температура и время зависят от размера куска.