Жаркое с можжевельником запечённое в рукаве

Автор: Мухаббат
08.10.2012 08:26 -



Честно признаться, я не особый любитель готовых смесей, но данная приправа, мне пришлась по нраву, поскольку все ингредиенты подобраны гармонично. Можжевельник, основная составляющая этой приправы, отбивает вкус жира, придаёт блюдам своеобразный лёгкий запах хвои, в итоге получается необычное, ароматное яство. Рецепт приготовления прилагается к самой приправе, я лишь добавила сладкий (болгарский) перец.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 гр. свинины или курицы (у меня куриное филе)

1 средняя морковь

3 средние картофелины

1 головка репчатого лука

2 сладких перца разных цветов

приправа «Knorr на второе» «сочное жаркое с можжевельником»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо вымыть, обсушить бумажным полотенцем и нарезать на небольшие куски.

Все овощи очистить, вымыть и нарезать средними брусочками.

Всё ингредиенты выложить в чашку, добавить приправу и хорошо перемешать.

Рукав (прилагается к приправе) развернуть, выложить все ингредиенты и закрыть зажимом. Равномерно распределить овощи и мясо по пакету, сделать несколько небольших надрезов сверху. Выложить пакет на противень и запекать в духовке при 180-200*С в течение 40-50 минут.

Готовое жаркое аккуратно вынуть из рукава и выложить в сервировочное блюдо. Подавать горячим.

{jcomments on}