

# Свинина по-селянськи

**Ситна і смачна страва, одночасно проста та вишукана, приготовлена за старовинним французьким рецептом. Ви оціните її за гармонійне поєднання смаку соковитого м'яса і овочів, а також за надзвичайний аромат.**

*Здавна відомо про лікувальні властивості ялівцю – плоди цієї рослини широко застосовуються у медичній практиці. Та використовуються ягоди ялівцю і в кулінарії. Плоди цих дерев застосовують як прянощі, надаючи стравам з м'яса і птиці специфічний смак дичини. Також смакові властивості ягід ялівцю дозволяють додавати їх в бульйони, соуси, маринади та овочеві страви. Крім того, плоди цих рослин – один з необхідних інгредієнтів при виготовленні джина (для цього суміш ягід ялівцю разом з іншими рослинними спеціями додається в зернове сусло перед дистиляцією).*

---

- 4 жирні відбивні зі свинини
- 2 зубчики часнику
- груба сіль і свіжозмелений чорний перець
- 2 столові ложки оливкової олії
- 1 столова ложка смальцю або вершкового масла
- 750 г картоплі
- 2 цибулини
- 4 скибочки бекону
- 1/2 чайної ложки ягід ялівцю
- 125 мл білого вина, сидру або пива
- 125 мл яловичого або курячого бульйону

Нагріти духовку до 160 С.

Овочі почистити. Часник нарізати тонкими скибками, цибулю – товстішими кружальцями.

Надрізати шматки свинини по боках і нашпигувати часником. Нагріти олію і свинячий жир або вершкове масло у великій сковорідці або ж у тій каструлі де тушкуватиметься страва, на сильному вогні. Обсмажити м'ясо з усіх боків

по 5 хв до золотистого кольору, наприкінці обсмажування поперчити й посолити.

Перекласти свинину на таріль, до каструлі чи сковорідки влити 50 мл вина, відскребти усі підгорілості та вилити утворений соус у велику каструлю для подальшого тушкування м'яса.

На дно каструлі викласти половину цибулі одним шаром, тоді половину картоплі другим. Посипати сіллю і перцем та покласти відбивні поверх овочів.

*Картопля повинна бути крохмалистого сорту, щоби зберегла форму і не розварилася при тушкуванні.*

Викласти ягоди ялівцю і нарізаний бекон. Накрити м'ясо рештою картоплі та цибулею. Знову посипати сіллю і перцем й залити вином.

*Вирізати круг із пергаменту в розмір каструлі, щоб накрити ним картоплю і свинячі відбивні – це допоможе максимально зберегти соковитість страви.*

Довести страву до кипіння на плиті, тоді переставити у духовку і тушувати там протягом 2 годин. У половині часу тушкування підлити 100-200 мл бульйону.

Перед тим як подати до столу страву прикрасити петрушкою.























































































