Печеня зі свинини з спеціями та медом

Ніжне м’ясо з пікантним смаком спецій і яблучного сидру – дуже вигідне поєднання.

Унікальний напій сидр містить речовину танін, який корисний для травлення, моментально підвищує апетит, а також і настрій.

Незабаром ми усі плануватимемо новорічне та різдвяно-святкове меню, тож рекомендую неодмінно внести цю легку та елегантну печеню у ваш перелік. Ця страва з чудовим ароматом та неперевершеним смаком додасть особливу французьку нотку до вашої вечері без надмірних зусиль та затрати часу.

Адже приємно, коли ви можете сидіти за столом, а м’ясо у той час саме готується в духовці. Гарнір підійде навіть найпростіший, тому що смак і так багатий.

Ця страва подається практично з печі, м’ясо можна одразу нарізати тонкими скибками та подавати до столу, а залишок згодиться для канапок протягом канікул.

Існує лірична легенда про сидр – вперше він був винайденим у часи правління Карла Великого, коли король сів на мішок яблук і спілі фрукти під його вагою прим’ялись. Із пюре приготували першу подобу напою. Однак, існують і свідчення, які доводять, що схожий на сидр напій готували із яблук та груш ще за часів Давньої Греції.

Традиційно сидр вважався сезонним напоєм, непридатним до тривалого зберігання. Його вживали восени, тоді ж у багатьох європейських країнах проходили свята сидру.

Найсмачнішим у Європі вважається сидр із Франції, Іспанії, Німеччини та Великобританії, де напій щільно закріпився в історії держав і з ним зв’язані багато національних традицій та свят.

У кулінарії сидр використовують як інгредієнт для приготування десертів (у тому числі, домашньої випічки та млинців), соусів, підливок, у ньому тушкують м’ясо та рибу, готують коктейлі та глінтвейн.

- 1,5 кг корейки зі свинини
- 1 столова ложка солі
- 1 столова ложка оливкової олії
- 1 столова ложка нарізаного свіжого чи сухого розмарину
- 2 столові ложки мелених спецій (кориця, гвоздика, мускатний горіх, і перець)
- 1 чайна ложка меленого коріандру
- 70-100 мл рідкого меду
- 2 склянки сидру або води

М’ясо вийняти із холодильника і довести його до кімнатної температури впродовж години. Тоді промити під проточною водою, обмокнути паперовим рушником та покласти його на робочу дошку. Корейку натерти навколо сіллю та олією, щоб потім краще трималися спеції і відставити убік.

Тепер приготувати спеції. Свіжий розмарин помити, обсушити та дрібно посікти. У невелику посудину скласти усі спеції і добре перемішати їх. На великий лист пергаменту висипати спеції та розмарин, викласти зверху м’ясо та рівномірно обкачати його у цій суміші. На цьому етапі, якщо є час, можна залишити корейку на кілька годин чи на ніч, щоб краще промаринувалася, або ж відразу запікати її.

Нагріти духовку до 200 С. Покласти м’ясо в жаровню, жирним боком догори. Полити корейку медом, якщо мед густий, то розтопити його у мікрохвильовій печі чи на вогні. Налити сидр чи воду на дно посудини і помістити у духовку. Запікати свинину протягом 20 хвилин, потім зменшити температуру до 180 С і продовжувати запікати до готовності, приблизно 60 хвилин. У разі википання рідини доливати трішки води чи сидру.

Вийняти свинину з духовки і нарізати тонкими скибочками, зберігаючи при цьому утворений соус у теплі. Викласти м’ясо на таріль і полити густим соусом який утворився із соку м’яса, приправ та сидру.

MELI
Acacia
Reflets de France
Cidre
BRUT
Ducros
4 Épices

Reflets de France
Cidre de NORMANDIE
BRUT
MELI

MELI

MELI

MELI
Cidre
de NORMANDIE

BRUT