

Соковитий балик у духовці

Запашне, соковите, приготовлене власноруч м'ясо не тільки для вашого бутерброду на щодень, а й до святкового столу, як основна страва.

Може хтось скаже, що вже тривалий час перебуває у пошуках відповідного рецепту, або перечитує безліч екстравагантних кулінарних рекомендацій ... і так і не знаходить відповідного, за яким можна б було приготувати на власній кухні домашню шинку, та ще й таку запашну та смаковиту, як та на якій він виріс. Запевняємо, усе можливо, навіть у часі повної ізоляції. Для цього потрібно лише м'ясо і запах свіжоспеченого соковитого балика переслідуватиме не тільки Вас, а й ваших сусідів. Отож, рецепт перевірено власноручним приготуванням і рекомендовано до запікання.

Цим по-особливому смачним та простим рецептом поділився Віктор Лиськов – спеціаліст домашньої м'ясної продукції з 2008 р. Адже мало хто із нас, має вдома копильні шафи, тож, готуємо неймовірно соковитий балик у духовці.

- 1-1,5 кг філейної частини свинини
- 1 столова ложка солі
- 1 столова ложка олії
- 1 столова ложка масла
- 1 гілочка розмарину
- 2 столові ложки різних спецій (перець, паприка солодка і гостра, сухий часник, коріандр, кумин, ...)
- пучок гілочок із фруктових дерев (розмарину, вишні, палички кориці, кори дуба) замочених у 50-70 мл коньяку

Шмат м'яса промити під проточною холодною водою, одразу обмокнути паперовим рушником до сухості.

На годину часу, залишити м'ясо при кімнатній температурі загорнутим у паперовий рушник.

Натерти його гарно сіллю, знову обгорнути паперовим рушником і відправити

в холодильник на ніч. Наступного ранку м'ясо вийняти з холодильника і залишити на декілька годин при кімнатній температурі, щоб зігрілося.

Нагріти на середньому вогні сковорідку, відповідну до розміру шматка м'яса, додати олію, вершкове масло та гілочку розмарину.

На великому вогні обсмажити м'ясо з усіх боків, але щоб не пригорало. На бічному зрізі буде помітна рівномірне прожарювання та середина має залишитись ще рум'яною і сирою. Опісля обсмажити й боки.

Усі улюблені вами спеції висипати на дошку чи тацю, змішати.

Відразу гарячий балик перекласти на спеції та обкатати з усіх боків.

Викласти балик на деко та відразу поставити в розігріту до 120 С духовку для готування.

На інше деко, яке необхідно завчасно помістити на низ духовки, покласти вологі гілочки розмарину, вишні, паличку кориці та кору дуба (її можна придбати в аптеці) попередньо замочені на ніч у хересі, коньяку, вишневому соку, чи просто воді та алкоголь краще випаровується і повноцінніше насичує м'ясо ароматом. Смак, наповнений цими природними ароматами гілочок, стає більш витончений і м'ясо смакує ще краще. Для цього можна використовувати трави які знайдете у власному городі чи саді.

Через 10 хв, збільшити температуру до 180 С, далі через наступних 10 хв до 200 С, загальний час запікання балику 30-40 хв режим верх – низ – конвекція.

Час від часу, обертати шмат м'яса на різні боки, щоб однаково доходило до готовності.

Варто бути обережним щоб не пересушити балик. Перевіряти готовність прокалюючи шмат довгою шпажкою, якщо витікає світлий, прозорий сік, а м'ясо ще зовсім трішки пружинить під натиском пальцем тоді воно повністю готове.

Вийняти балик з духовки. Охолодити.

Як рекомендує автор, використати шокове охолодження: загорніть готовий гарячий балик в пергамент і помістіть на 2 год в холодильник. М'ясо буде ще

ніжнішим та соковитішим. Смакуйте!







