

# Свинина у гірчиці

**Дуже простий рецепт приготування смачного, ароматного м'яса.**

**Завдяки гірчичному соусу свинина набуває не лише соковитості та смаку, але й апетитної рум'яної скоринки.**

*Діжонська гірчиця – найвідоміший сорт французької гірчиці, без якої просто неможливо собі уявити французьку кухню. Широко використовується в приготуванні різноманітних страв у різних країнах Європи.*

*Діжонська гірчиця не така пекуча як звичайна, вона має м'який кисло-солодкий смак і схожа на соус. Назва цієї гірчиці пішла від її батьківщини – французького міста Діжон.*

*У кулінарії діжонську гірчицю застосовують для приготування різноманітних соусів і заправок для салатів, а також як приправу до широкого асортименту страв.*

- 
- 1 столова ложка оливкової олії
  - 2 свинні вирізки по 225 г кожна
  - сіль і мелений перець
  - 150 мл діжонської гірчиці (звичайної або зернистої)
  - 1 цибулина
  - 20 гр вершкового масла
  - 250 мл сухого білого вина
  - 250 мл сметани
  - 2 столові ложки нарізаного свіжого розмарину

Розігріти духовку до 200 С.

Невелике глибоке деко чи вогнетривку посудину для запікання змастити ложкою олії.

Свинину натерти з усіх боків сіллю, перцем та гірчицею. Покласти шматки м'яса в приготовану посудину і влити 125 мл води.

Поставити у духовку і запікати до готовності приблизно 1 годину 30 хвилин. Якщо вода в посудині випарується, то долити ще трохи.

Викласти свинину на блюдо і тримати в теплі.

Якщо посудина у якій запікалося м'ясо годиться до використання на відкритому вогні, тоді готувати соус у ній. Якщо ж ні, то залишки від запікання м'яса перелити у каструльку і поставити її на вогонь.

Додати масло і посічену цибулю й протушувати декілька хвилин, влити вино і прокип'ятити, щоби об'єм зменшився удвічі. Додати сметану, посічений розмарин і вварити до консистенції соусу. Скуштувати на сіль і перець.

Нарізати свинину скибками, викласти на таріль, щедро полити соусом і подати до столу. Смакуватиме з ніжними відвареними овочами.



