

Свинина в молоці

Печення зі свинини в молоці - це вишукана французька основна страва для недільного обіду чи іншого особливого випадку.

Рецепт доволі простий, завдяки своїй особливій кулінарній обробці м'яса і не вимагає великих зусиль. Це може здатися дивним - гасити свинину в молоці, та спробуйте на повільному вогні довго готувати свинину з молоком - і ви здивуєтеся, яким ніжним та ароматним стає м'ясо. Молоко змінює смак звичних продуктів, доповнюючи аромат м'яса несподіваними відтінками, а розмарин додає пряного і терпкуватого смаку.

Існує кілька видів теплової кулінарної обробки продуктів. Кулінари їх ділять на основні, допоміжні та комбіновані. За допомогою основних способів продукт доводиться до готовності: варіння і смаження. До комбінованих способів теплової кулінарної обробки відносять способи, коли продукт доводиться до готовності при комбінованих процесах варіння і смаження: гасіння, припускання, запікання, тушкування. Допоміжні способи теплової обробки не доводять продукти до готовності, але полегшують його подальшу обробку: бланшування, пасерування.

Гасіння - подальший процес кулінарної обробки продуктів смаження. М'ясо чи овочі готуються під щільно накритою кришкою при дуже повільному нагріванні, щоб аромат не випаровувався і страва залишалася ароматною та смачною. При гасінні в каструлі під кришкою утворюється пара, вона затримується в ємкості та розм'якшує м'ясо, проникаючи у тканину. Тушкують у воді, бульйоні або відварі, сметані чи молоці, які повинні покривати продукт повністю або частково.

-
- 1,5 кг свинячої корейки
 - 4-6 зубчиків часнику
 - сіль і перець
 - 1 столова ложка вершкового масла
 - 2 столові ложки олії
 - 1 цибулина, розрізати навпіл

- 1 морква, розрізати навпіл
- 2 великих гілки розмарину
- 2 лаврові листки
- 4 склянки жирного молока

М'ясо добре промити під проточною водою та зв'язати кухонним шпагатом, щоби тримало форму при готуванні.

Часник почистити і нарізати тонкими скибками. За допомогою гострого ножа зробити маленькі надрізи по усьому шматі м'яса та нашпигувати скибками часнику.

Краще це зробити за кілька годин або за ніч до приготуванням.

Натерти м'ясо сіллю і перцем. Нагріти духовку до 160 – 180С.

Розтопити масло в глибокій каструлі, додати олію і обсмажити м'ясо з усіх боків до коричневого кольору. В каструлю додати цибулю, моркву, лавровий листок і розмарин. Залити молоком і довести до кипіння на плиті. Накрити каструлю кришкою і гасити його в духовці до готовності, близько 2 годин. Принаймні один раз перевернути м'ясо.

Вийняти м'ясо з каструлі й загорнути у фольгу, щоб зберегти тепло. Вийняти із відвару зелень, моркву і цибулю. Залишений відвар вварити на плиті для зменшення в об'ємі до 300 мл, тоді перетерти за допомогою блендера. Якщо утворений соус надто рідкий, його можна загустити за допомогою кукурудзяного крохмалю, обсмаженого борошна чи згущувача – розчинити попередньо один з інгредієнтів у холоднім відварі чи воді та влити у киплячий соус увесь час помішуючи. Приправити до смаку.

Із м'яса зняти шпагат та нарізати тонкими шматками. Викласти свинину на теплу таріль, полити соусом та подавати до столу. Зверху посипати посіченою зеленою цибулею або петрушкою.

Печеня зі свинини з молоком особливо смакуватиме із брюссельською капустою, тушкованою червоною капустою чи смаженим фенхелем.









