



Состав:

800 г свиной шейки

1 стакан вина (200 мл)*

соль

черный молотый перец

Рецепт стейков из свиной шейки в красном вине:

Свиную шейку промыть, обсушить, разрезать на стейки толщиной около 1,5 см каждый, поместить в стеклянную миску, залить красным вином и перемешать. Мясо оставить мариноваться в течение 30 минут, после чего мясо слегка отжать, немного обсушить, посолить и добавить черный молотый перец.

Свинину обжаривать на предварительно разогретой сковороде в небольшом количестве растительного масла по 5-6 минут с каждой стороны. Чтобы убедиться, что мясо готово и уже без крови, его следует проколоть в нескольких местах вилкой – если есть кровь, она будет вытекать в местах уколов.

Подавать к столу стейки из свиной шейки лучше с легким салатом из помидоров и рукколы, шпината или мангольда. Прекрасным дополнением к мясу будет красное сухое вино.

* Важно: не используйте для маринования мяса вино, которое вы бы не стали пить, иначе все испортите.

Приятного аппетита!