

Состав:

800-900 г свинины (лучше брать яблочко)

1 пучок петрушки

2-3 зубчика чеснока

1 острый перчик чили (длиной примерно 3-4 см)

соль

Дополнительно потребуется:

фольга

Рецепт свинины, запеченной в духовке:

Перчик чили и петрушку промыть и обсушить. У перца удалить семена и плодоножку, сам перчик мелко порубить. Петрушку мелко порубить. Чеснок очистить и мелко порубить. Все подготовленные компоненты смешать в небольшой мисочке и посолить.

Свинину промыть, обсушить и посолить со всех сторон. В куске свинины сделать глубокие надрезы, которые начинить приготовленной смесью из петрушки, чеснока и перца. Свинину завернуть в фольгу, чтобы она полностью закрывала кусок мяса со всех сторон, затем завернуть еще в один слой фольги, чтобы во время приготовления сок не

вытекал – так мясо получится сочным и вкусным.

Свинину запекать в духовке в течение 1 часа и 30 – 40 минут, затем раскрыть фольгу, полить сверху вытекшим соком и оставить еще на 10-15 минут, чтобы мясо подрумянилось.

Приятного аппетита!