Состав:

900-1000 г свиной шейки или окорока

3-4 зубчика чеснока

1 ч.л. молотого кориандра

молотый черный перец

соль

Для маринада:

1 ст.л. соли с небольшой горкой

1 ч.л. молотого черного перца (или смеси из 3-4 видов перца)

1 ч.л. молотого кориандра

1 щепотка молотого мускатного ореха

Дополнительно потребуется:

фольга

эмалированная (или стеклянная) кастрюля с крышкой

Рецепт буженины по-домашнему:

Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю (или в стеклянную емкость с крышкой) добавить 0,5-0,7 л воды, соль, молотый перец, кориандр и мускатный орех.

Свинину промыть, помесить в кастрюлю с маринадом, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 4-5 суток. (Мясо должно полностью покрываться водой).

После этого мясо достать, слегка обсушить, натереть молотым перцем, кориандром и солью, нашпиговать нарезанным тонкими ломтиками чесноком. Мясо тщательно обернуть фольгой в 2-3 слоя, положить на противень и поместить в духовку. Готовить в течение 2 часов при температуре 190-200 градусов (время приготовления рассчитывается исходя из принципа 20 мин. на каждые 0,5 кг+20 мин. на весь кусок = стандартная формула для мяса + 30 – 60 минут дополнительно для буженины).

Приготовленную буженину остудить при комнатной температуре и охладить в холодильнике. Подавать холодной.

Приятного аппетита!