



Очень интересный и необычный вкус получается у окорочков, если их замариновать с горчицей и черносливом. Если чернослив жёсткий, то его нужно распарить, залив на некоторое время кипятком. Окорочка, разделив на небольшие порции, надрезать в нескольких местах и в эти небольшие надрезы положить кусочки чернослива - так мясо лучше пропитается копчёным запахом и вкусом.

Ингредиенты:

- окорочка - 2 шт.
- горчица готовая - 1 ст. л.
- лимон - 1 шт.
- чернослив - 100 г (по вкусу)
- соль, перец
- чеснок - 2 зубчика (по желанию)
- майоран, орегано (по желанию)

- лук репчатый

Приготовление:

Сделать маринад: горчицу, сок лимона, измельчённый чеснок, приправы - всё смешать и намазать этим окорочка. Сверху выложить целый чернослив (или половинки). Накрыть и отправить окорочка в холодильник на 2-3 часа. Окорочка обжариваются на сковороде с добавлением небольшого количества растительного масла до золотистой корочки и тушатся на сковороде, с добавлением чернослива из маринада, лука или запекаются в духовке, можно с гарниром.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}