



Для приготовления этого аппетитного блюда хорошо подойдёт мякоть свинины, не слишком жирной, или окорок, задняя часть. Слоёное тесто можно купить готовое или приготовить самим.

Ингредиенты:

- свинина - 1,5-2 кг
- слоёное тесто
- соевый соус - 3 ст.л.
- чеснок - 3-5 зубчиков, по вкусу
- перец
- мёд - 2-3 ст.л.
- чернослив - 5-7 шт.
- кунжут
- зира, горчица в зёрнах - по вкусу

Приготовление:

Пропустить чеснок через чеснокодавку, смешать с солью, перцем и нарезанным черносливом. По всему куску мяса сделать надрезы длиной 1-1,5 см и столько же глубиной, и эти надрезы заполнить полученной смесью, посолить, поперчить всё мясо. Хорошо полить свинину соевым соусом, а затем смазать мёдом, добавить щепотку зиры и горчицу в зёрнах. Разложить оставшийся целый чернослив (или половинки). Оставить мясо пропитываться на несколько часов.

Мясо поставить в духовку на противне с глубокими бортиками, долить немного кипячённой воды и соус, оставшийся от "маринования". Жарить практически до готовности, периодически переворачивая и поливая образующимся соком.



Раскатать лист слоёного теста. С одной стороны (на половине листа) вдавить, с помощью скалки, в тесто кунжут и щепотку зиры. Достать мясо и уложить на половину листа вместе с черносливом, а второй - накрыть.



Кунжут должен оказаться сверху. Защипнуть "конвертик" со всех сторон, полить соком с мяса.



Поставить обратно в духовку до готовности.

Приятного аппетита!

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