

ИНГРЕДИЕНТЫ

Свинина – 800 грамм;
Мед – 2 ст.л;
Горчица острая– 1 ч.л;
Зерна горчицы – 0,5 ч.л;
Соевый соус – 4 ст.л;
Масло растительное – 2 ст.л;
Чеснок – 3 зубчика;
Соль – 1ч.л;
Вода кипяченая – 100 мл.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Какие прилавки в продуктовых магазинах привлекают больше всех остальных? Лично меня - витрины с колбасными изделиями, они так и просятся в корзину. Но тут же возникает вопрос - а так ли они полезны и безопасны, как вкусны? Особенно, если среди дегустаторов есть дети.

Отличный выход из ситуации - это приготовить домашнюю буженину, которая по вкусу ничуть не уступит фабричным изделиям, более того - во время ее приготовления будут использоваться только натуральные ингредиенты.

Сначала подготовим нужные нам специи, пряности, ну и конечно мясо.



Свинину (например, биток) мы промываем под проточной водой и просушиваем с помощью полотенца.



Чеснок очистим от шелухи. Один зубчик нарезаем на тонкие дольки. Оставшиеся два зубчика пропускаем через пресс.



При помощи острого ножа с длинным тонким лезвием делаем в мясе глубокие проколы.



В каждый прокол помещаем кусочек чеснока, чем глубже - тем лучше пропитается мясо чесночным ароматом. Шпигуем свинину со всех сторон и по бокам.



Делаем маринад. В микроволновой печи можно разогреть в течение 30 с мед, если он густой. Берем удобную посуду и смешиваем в ней разогретый мед, два вида горчицы, соевый соус, и чеснок. Перемешиваем до однородности массы. Свинину сначала намазываем солью, а затем обильно со всех сторон промазываем маринадом.



Теперь аппетитный кусочек мяса нужно плотно завернуть в пищевую пленку, и оставить мариноваться в прохладном месте 3 часа.



Мультиварочную кастрюлю смазываем рафинированным маслом. Затем разворачиваем пленку и аккуратно перекладываем в кастрюлю маринованный свиной биток. Включаем функцию Выпечка (также это может быть функция Жарка) на 15 минут.



Спустя положенное время переворачиваем нашу будущую буженину. Обжарка сделает на одной стороне мяса аппетитную золотистую корочку. Теперь нужно выбрать режим Тушение (Томление) на 120 минут. Периодически буженину нужно поливать оставшимся маринадом, тогда она будет сочнее.



После того, как прозвучит сигнал таймера, достаем буженину из мультиварки, и даем ей немного остыть.



Острым ножом нарезаем мясо на тонкие кусочки. Можно кушать как в горячем, так и холодном виде. Буженина получается просто бесподобная, очень нежная и ароматная. Можно подавать с хреном, горчицей, либо соусом к мясу.

