ИНГРЕДИЕНТЫ

Свинина - 350 г
Картофель - 600 г
Репчатый лук - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Солёные огурцы - 2 шт.
Растительное масло - 3 ст. л.
Чеснок - 1 зубчик
Соль - по вкусу
Вода - 200 мл.
Чёрный молотый перец - по вкусу

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

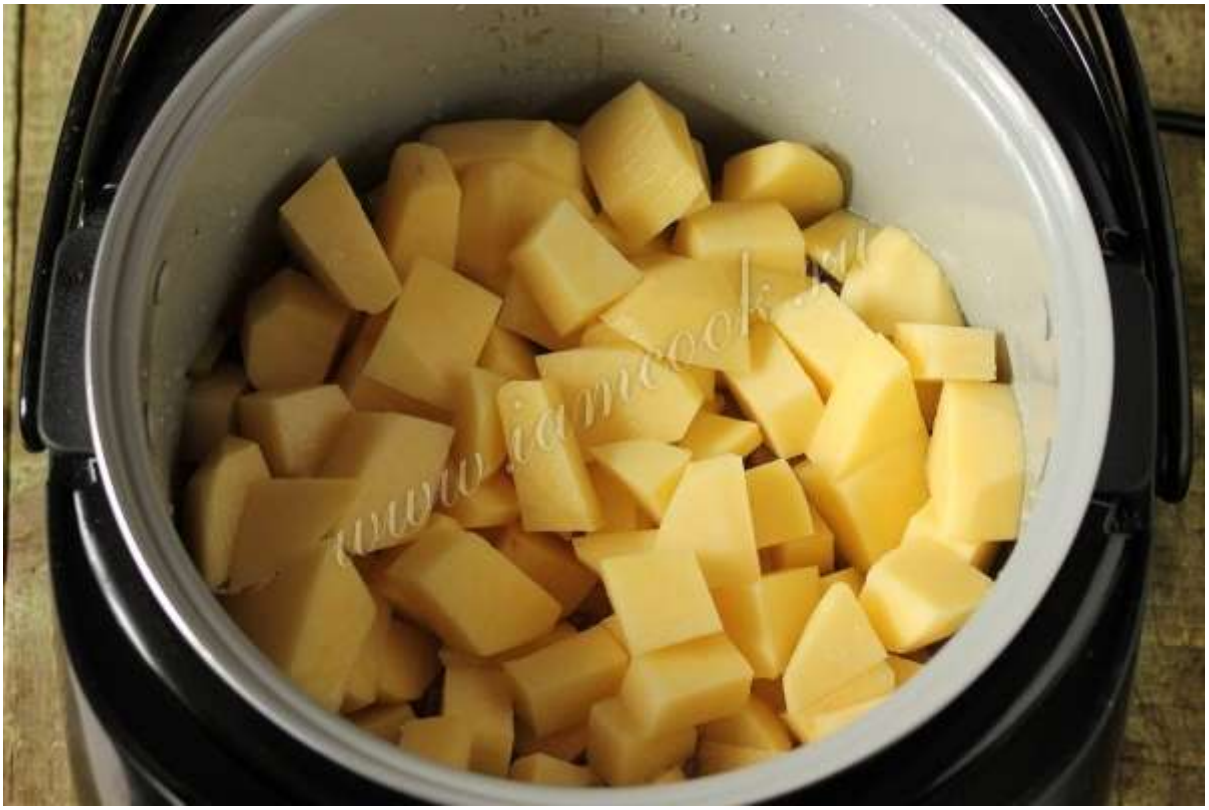
Жаркое - это всегда сытно и вкусно! Существует очень много вариантов этого блюда, я же хочу предложить вам добавить к основным ингредиентам ещё и солёные огурцы. Мясо получилось сочным, овощи нежными и мягкими, присутствует лёгкая, приятная и уместная кислинка от огурцов, а аромат у жаркого такой, что словами не передать! Для приготовления жаркого я воспользовалась мультиваркой.

Чтобы приготовить жаркое с солёными огурцами в мультиварке, подготовьте свинину, картофель, лук и морковь, солёные огурцы, растительное масло, чеснок, соль, воду, чёрный молотый перец.

В кастрюльку мультиварки налейте немного растительного масла и положите в неё кусочки свинины, морковь, нарезанную соломкой, и лук, нарезанный полукольцами. Посыпьте мясо и овощи небольшим количеством соли.

Обжарьте мясо и овощи, включив режим "Жарка" или "Тушение". Добавьте в кастрюльку мультиварки нарезанные соломкой солёные огурцы, всё перемешайте.

И переложите в кастрюльку мультиварки нарезанный не крупными кусочками картофель. Посолите картофель, влейте горячую воду и включите функцию "Тушение" на 1 час.



Через час откройте мультиварку, добавьте в жаркое измельчённый чеснок и чёрный молотый перец.

Перемешайте жаркое, отключите мультиварку и оставьте жаркое минут на 10, пусть постоит и насытиться чесночным ароматом.

Жаркое с солёными огурцами готово.

Приятного вам аппетита!