

СВИНСКО С ЯБЪЛКОВ СОС

Време за приготвяне: 30 минути

Продукти:

600 г свинско бонфиле

За маринатата:

6 ч вода,

1 с.л. сол

1 с.л. кафява захар,

6 скилидки чесън

листа от пресен риган

черен пипер

За соса:

4 ябълки

500 мл ябълков сок

1 глава червен лук

40 г масло

1 с.л. зехтин

1 ч.ч. пилешки бульон

нишесте



Начин на приготвяне на вряща марината:

В купа сипете две чаши вряща вода, в която добавете по 1 с. л. захар и сол и бъркайте докато се разтворят. Долейте още четири чаши вряща вода и разбъркайте. Сложете в маринатата бонфилето. Добавете нарязания риган, чесън, черен пипер и оставете месото да се маринова за 2 часа. След като месото е готово, го нарежете на медальони и го овалайте в зехтин. Запечатайте медальоните на добре загрял тиган.

Начин на приготвяне на соса:

В тигана, в който месото е запечатано, се сложете масло и зехтин и се запържете лука, нарязан на полумесеци. След това добавете обелените и нарязани на кубчета ябълки. Карамелизирайте ги. Добавете ябълковия сок и бульона и оставете да покъкри 5 минути. Добавете нишесте за сгъстяване. Сложете вътре медальоните и оставете за още 5-10 минути.

Свинско с ябълков сос

"Бързо, лесно, вкусно" - 14.11.2017