



Состав:

800 г свинины одним куском

1 крупная морковь

3-4 зубчика чеснока

½ пучка петрушки

соль

перец черный молотый

Рецепт буженины:

Свинину промыть, обсушить бумажным полотенцем и натереть смесью из соли и черного молотого перца.

Морковь очистить, промыть и натереть на терке. Чеснок очистить и выдавить в миску с тертой морковью. Петрушку промыть, обсушить, мелко порубить и добавить к моркови с чесноком. Все перемешать, немного посолить и поперчить.

В натертом перце и солью куске свинины сделать небольшие, но глубокие разрезы и заполнить их приготовленной смесью из моркови, чеснока и петрушки. Использовать примерно 2/3 смеси. Остальную часть смеси из моркови, чеснока и петрушки выложить на кусок свинины сверху и по бокам. Свинину завернуть в фольгу для запекания (желательно обернуть несколькими слоями фольги, чтобы из мяса не вытекал сок по время приготовления).

Свинину поставить в предварительно разогретую до 200 градусов духовку и выпекать в течение 1 часа 20 минут.

Приготовленная таким образом буженина хороша как в горячем, так и в холодном виде.

Приятного аппетита!