Состав:

700 г свинины

1 небольшой баклажан

2 болгарских перца среднего размера

2 средних помидора

1 крупная луковица

соль

черный молотый перец

1-2 щепотки зиры – по вкусу

Рецепт свинины с овощами в духовке:

Свинину промыть, немного обсушить, нарезать некрупными кусочками и обжарить в небольшом количестве растительного масла на сковороде в течение 10 минут. Свинину посолить, поперчить, добавить зиру.

Овощи промыть и обсушить, у болгарского перца удалить плодоножку и семена. Болгарский перец нарезать соломкой или ломтиками среднего размера.

У баклажана удалить плодоножку. Баклажан нарезать крупными колесиками толщиной 1-1,5 см, каждое колесико разрезать на 2-4 части. Нарезанный баклажан поместить в соленую воду на 15-20 минут.

Помидоры нарезать дольками. Лук репчатый очистить, нарезать полукольцами.

Обжаренную свинину переложить в огнеупорную форму, к ней добавить овощи, посолить, поперчить, перемешать, накрыть форму крышкой либо фольгой и поместить в предварительно разогретую до 200 градусов духовку. Выпекать свинину с овощами в течение 50-60 минут.

Приятного аппетита!