

Состав:

800-900г свиной шейки

4-5 зубчиков чеснока

черный молотый перец

белый молотый перец

соль

Рецепт свиной шейки с чесноком и перцем:

Свиную шейку промыть, немного обсушить и разрезать на порционные куски толщиной 1,5-2 см поперек волокон – получаются стейки из свинины. Каждый такой стейк посолить, добавить черный и белый молотый перец. (Блюдо получится ароматнее, если использовать смежемолотый перец. Также можно использовать приправу из четырех перцев – черного, белого, зеленого и розового.)

Чеснок очистить, промыть и мелко порубить.

В небольшую емкость для маринования выложить стейки из свиной шейки перемежая каждый из них слоем из рубленного чеснока, поместить мясо в холодильник на 1-3 часа для маринования. Замаринованную свинину обжарить на растительном масле в течение 3-5 минут с каждой стороны.

Приятного аппетита!