

Состав:

1,5 кг свиной шейки

2 баклажана среднего размера

1 крупный болгарский перец

1 луковица репчатого лука

4-6 зубчиков чеснока

соль

черный молотый перец

Рецепт свиной шейки с баклажанами и болгарским перцем:

Свиную шейку промыть, обсушить и нарезать пластинами толщиной около 1 см не разрезая до конца с одной стороны. Получится, так называемая, "книга со страницами". Каждую такую страницу из свинины натереть солью, поперчить и обмазать оливковым маслом.

Баклажаны и болгарский перец промыть, удалить плодоножку, у болгарского перца удалить семена. Баклажаны нарезать продольными полосами толщиной 0,5-0,8 см и поместить в подсоленную воду на 15-20 минут, после чего воду слить, баклажаны обсушить и обжарить в оливковом масле с двух сторон, чтобы они подрумянились. Во время жарки баклажаны следует слегка посолить.

Болгарский перец нарезать крупной соломкой, немного посолить и обжарить в оливковом масле в течение 3-4 минут.

Репчатый лук очистить, промыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить и мелко порубить.

Приготовленными овощами нафаршировать свиную шейку, раскрывая ее "постранично". Сначала посыпать рубленным чесноком, затем выложить луковые кольца и слой баклажанов, затем перевернуть "страницу", опять посыпать чесноком и выложить болгарский перец, затем опять страница с луком и баклажанами и т.д. пока не заполните все "страницы".

Нафаршированную таким образом свиную шейку завязать при помощи капроновой нити или шпагата, посолить и поперчить снаружи и обжарить на сковороде со всех сторон, чтобы образовалась румяная корочка. Затем плотно завернуть в фольгу, выложить на противень с высокими бортиками и поместить в предварительно разогретую до 200 градусов духовку на 1,5 -2 часа. За 15-20 минут до предполагаемой готовности фольгу аккуратно раскрыть сверху, при этом шейку можно полить собравшимся в нижней части фольги/противня соком и вернуть обратно в духовку.

Приготовленная по этому рецепту свиная шейка с овощами может подаваться к столу как в горячем, так и в холодном виде. Перед подачей ее следует нарезать ломтиками толщиной 0,8-1 см. Особую прелесть этому блюду придают хорошо различимые на срезе овощи, особенно хорошо смотрится красный или оранжевый болгарский перец. В дополнении к болгарскому перцу и баклажанами, можно добавить слой грибов, например, шампиньонов. Это придаст вашему блюду особую пикантность.

Приятного аппетита!