

Свинина в беконе с чесноком в духовке

OsThemes · 10.11.2024



Время готовки

60 минут

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

Блюда из целого куска свинины в духовке всегда получатся сочными, если для приготовления правильно подобрать филейную часть туши и знать несколько хитростей. Из филе для запекания отлично подходят вырезка, карбонад, корейка и шейка. Филе для аромата натирают специями, разнообразными смесями на основе горчицы, соевого соуса, майонеза или шпигуют чесноком и запекают в духовке. Чтобы мясо сохранило все соки внутри, его предварительно обжаривают в масле на сковороде со всех сторон, готовят в фольге или рукаве для запекания. Есть еще один простой способ – это запекание в беконе. Блюдо получается не только сочным и вкусным, но и очень красивым. Готовим потрясающе вкусный и сочный свиной карбонад в беконе в духовке. Для аромата в куске свинины делаем проколы и заправляем в них чеснок. Такое мясо перед запеканием не нужно выдерживать в холодильнике.

Ингредиенты

- Свинина – 400 г
- Длинные полоски бекона – 7-8 штук
- Чеснок – 2 большие дольки
- Свежесмолотый черный перец
- Соль по вкусу.

Способ приготовления

1. 1. Кусок свиного карбонада промываем, оборачиваем в бумажные полотенца и слегка прижимаем, чтобы ушла вся лишняя жидкость. Можно взять заднюю часть свинины.
2. 2. Дольки чеснока очищаем и нарезаем на ломтики.
3. 3. На поверхности куска свинины делаем ножом проколы и вставляем в них по одному кусочку чеснока.
4. 4. Шпигованную свинину натираем солью и перцем.
5. 5. Выкладываем полоски бекона так, чтобы они перекрывали друг друга, и образовывали полотно. В него будет удобно заворачивать кусок мяса.
6. 6. На середину полотна из бекона размещаем шпигованную свинину.
7. 7. Кусок просматриваем и полностью закрываем все участки мяса беконом. Бекон при запекании защитит его от пересыхания и сохранит соки внутри.
8. 8. Мясо в беконе переворачиваем и размещаем в форме для запекания. Вливаем на дно воду (0,5 чашки) и отправляем в предварительно разогретую до 210 градусов духовку на 40 минут.
9. 9. Свиной карбонад в духовке запекаем, пока бекон не покроется красивой румяной корочкой. Если бекон начинает подгорать, то убавляем температуру или накрываем кусок фольгой.
10. 10. Сочную ароматную свинину с чесноком нарезаем на порционные кусочки, перекладываем на тарелку и сразу подаем на стол в качестве основного блюда с горячим гарниром и салатами. Такое мясо отлично подойдет и в качестве закуски, свинину полностью остужаем, тонко нарезаем, красиво выкладываем на тарелку, украшаем зеленью и подаем.
11. - Мясо получается ароматнее, если его натереть смесью из нарезанных свежих трав. Свинина отлично сочетается с розмарином и тимьяном. Листики трав очень мелко нарезаем, натираем мясо, выкладываем на бекон и далее, как по рецепту.
12. - По такому принципу можно запечь нежное филе говядины, грудку индейки или курицы.
13. - Чтобы разнообразить блюдо, чеснок не вставляем в мясо, а мелко нарезаем. Добавляем в него мед (1 ч. л.), соевый соус (3 ст. л.) и острую горчицу (1 ч. л.). Перемешиваем, натираем смесью кусок мяса и даем постоять в холодильнике минимум 1 час и далее, как по рецепту.