



РУЛЬКА

Самый зимний рецепт из всех, что вы можете встретить у меня в блоге.

В холодные декабрьские заснеженные вечера, когда дома вся семья, можно собраться поиграть в настольную игру возле камина, пока в духовке томится ароматная рулька.

До лето еще не скоро, и плотный ужин не причинит большого вреда фигуре...

Понадобится:

рулька (свиная нога) - 1 большая и 2 маленькие
мед - 2 столовые ложки
соевый соус - 3 столовые ложки
горчица - 2 столовые ложки
чеснок - 3-4 зубчика
соль/перец по вкусу
тимьян по желанию

на гарнир:

лук - 1 штука

соленая капуста - 400 граммов

по желанию картофель - 4 штуки

Приготовление:

Рульку промойте и отварите в подсоленной воде в течение двух часов на среднем огне. (Я обычно довожу до кипения, воду сливаю и набираю новую, в ней и варю).

Немного обсушите и уложите в форму для запекания. Сделайте надрезы на

коже "сеточкой". Обильно смажьте соусом. Для соуса тщательно перемешайте жидкий мед, соевый соус, горчицу, раздавленный чеснок и листики тимьяна.

Картофель разрежьте на четыре части, посолите и смажьте тем же соусом.

Запекайте около сорока минут в разогретой до 180 градусов духовке.

Обжарьте на сковороде лук до золотистой корочки. Выложите в лук капусту и тушите до золотистого цвета. Именно этот гарнир к рульке самый популярный в Баварии. Считается, что тушеная соленая капуста помогает справиться желудку с перевариванием тяжелой свинины.