



СВИНИНА С ЛАПШОЙ

Вчера впервые после болезни почувствовала вкус пищи и захотелось чего-то яркого, жирного и много... Чтобы по Джейми Оливерски целым ужином, со сковородой на фото и как я люблю придуманное на ходу.

Именно поэтому на фото с ингредиентами есть не все...

Блюдо рождалось в процессе, само собой!

Понадобится:

В итоге мне понадобилось для мяса:

свинина (лопатка) – 600 граммов

соевый соус – 1 столовая ложка

горчица – 2 столовые ложки

куркума – 1 столовая ложка + чайная ложка красной куркумы

мед – столовая ложка

чеснок – 2 зубчика

гранат – ½

розмарин – 3 веточки

табаско – по вкусу

для грибного соуса:

грибы (шампиньоны и шиитаке) – 300 граммов

лук-порей

сливки – 70 граммов

чеснок – 2 зубчика

горчица – 1 чайная ложка

лапша китайская - упаковка

оливковое масло – 1 столовая ложка

черный кунжут

Приготовление:

Свинину нарезала квадратными кусочками примерно по 1 сантиметру.

Замариновала в соевом соусе, горчице, куркуме, меде. Посолила и поперчила.

Грибы помыла, высушила, крупные разрезала пополам.

Лук-порей нарезала полукольцами.

На горячей сковороде, на небольшом кусочке сливочного масла обжарила грибы несколько минут. Добавила лук и тушила еще несколько минут. Влила сливки, добавила горчицу, несколько иголочек розмарина, выдавленный чеснок и соль. Довела до кипения, перемешала и отставила.

Разогрела сковороду и обжарила свинину до румяного состояния. Добавила немного овощного бульона (можно горячей воды), буквально, чтобы мясо не приставало к сковороде (в этот момент можно добавить табаско, если не планируете кормить детей). Убавила огонь и тушила 20 минут. Затем добавила чеснок, розмарин и гранат, перемешала, накрыла крышкой и дала настояться, пока варилась лапша.

Лапшу сварила по инструкции на упаковке. Готовую лапшу промыла водой и добавила оливковое масло.

Разложила по тарелкам и посыпала черным кунжутом...

Взрослым смешала с грибами, дети съели отдельно.

Вот такой вот быстрый и сытный ужин!

Пока я на стульчике стояла, фотографировала, Гергий решил уже начать пробовать...

