

Гнёзда "Нереальные"



Что нужно:

- лапша (длинная) - 400 г;
- свинина - 1 кг;
- красные болгарские перцы - 2 шт;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- красное яблоко - 1 шт;
- красная смородина (можно и другие красные ягоды) - 50 г;
- красный перец чили - 1 шт;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Отвариваем лапшу в подсоленной воде до готовности;
2. Нарезаем свинину соломкой и обжариваем 10 минут на сильном огне;
3. Добавляем в свинину болгарские перцы (нарезанные тонкой соломкой) и чили (очищенный от семян и нарезанный тонкими кружочками), и обжариваем ещё 10 минут;
4. Добавляем в свинину томатную пасту, яблоко (нарезанное дольками), ягоды, солим, перемешиваем, обжариваем ещё 4 минуты и выключаем огонь;
5. Раскладываем на тарелки нашу лапшу (в форме гнёзд), а в центр выкладываем свинину.