

Свинина под коньяком



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- коньяк - 1/2 стакана;
- зел. лук - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- сметана - 200 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем свинину брусочками, толщиной с палец, солим, перчим и обжариваем 20 минут;
2. Заливаем сметану и тушим ещё 10 минут;
3. Добавляем мелко порубленные зелёный лук и петрушку, заливаем коньяк и томим на слабом огне ещё 10 минут;
4. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут.