

Свинина "Романтичная"



Что нужно:

- свиное сердце - 1 кг;
- сухое вино - 1/2 стакана;
- чернослив - 1 стакан;
- зел. лук - 1 пучок;
- томатная паста - 1 ст. л.;
- мука - 1 ст. л.;
- сахар - 1 ч. л.;
- чеснок - 4 зубчика;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем сердце соломкой, солим и обжариваем 20 минут;
2. Смешиваем томатную пасту, муку, мелко порубленный зелёный лук и добавляем всё это в сердце, тушим ещё 10 минут;
3. Добавляем вино, сахар, истолчённый чеснок, чернослив (нарезанные пополам) и тушим ещё 10 минут;
4. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут.