

# Свинина с яблоками



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- зелёные яблоки - 4 шт;
- мёд - 2 ст. л.;
- зел. лук - 1 пучок;
- изюм - 2 ст. л.;
- красное вино - 2 стакана;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Нарезаем свинину кубиками (как для шашлыка), солим, перчим и обжариваем 20 минут;
2. Добавляем мёд и обжариваем ещё 10 минут;
3. Добавляем вино, изюм и нарезанные дольками яблоки, и тушим ещё 10 минут (без крышки) ;
4. Добавляем мелко порубленный зелёный лук и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут, но уже под крышкой).