

Свинина "Со звёздными яблочками"

Что нужно:



- свинина - 1,5 кг;
- мёд - 4 ст. л.;
- красный (крупные и плотные) яблоки - 6 шт;
- слив. масло - 100 г;
- шалфей - 1 ст. л.;
- изюм - 50 г;
- рис - 400 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем свинину кубиками и обжариваем 20 минут (на сильном огне), затем солим, перчим, добавляем мёд, обжариваем ещё 10 минут, затем выключаем огонь и даём ещё немного настояться на плите;
2. В это время варим в подсоленной воде рис (до готовности);
3. Вырезаем (с помощью специального круглого ножа для удаления сердцевин у яблок) сердцевину в яблоках (не доходя до дна яблок), потом зигзагообразно нарезаем каждое яблоко по краям (получается как бы звезда);
4. Добавляем в рис сливочное масло, шалфей, изюм, перемешиваем, наполняем наши яблоки и ставим в духовку на 10 минут при 180 градусах.