

# Запеканка "Таинственная свинина"



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- бекон - 200 г;
- кедровые орешки - 50 г;
- рис (длиннозерновой) - 100 г;
- куркума - 1 щепотка;
- петрушка - 1 пучок;
- шалфей - 1 ч. л.;
- корица - 1 щепотка;
- нектарин - 2 шт;
- яйца - 4 шт;
- слив. масло - 50 г;
- ананасовый сок - 1/3 стакана;
- сахар - 2 ст. л.;
- уксус - 1 ч. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Смазываем форму для запекания сливочным маслом, выкладываем на неё нарезанную кубиками свинину и перчим;
2. Отвариваем рис в подсоленной воде минут 10;
3. Выкладываем на свинину ломтики бекона, посыпаем куркумой, заем мелко нарезанным нектарином, поливаем ананасовым соком, посыпаем корицей, а затем и рисом;
4. Взбиваем яйца с сахаром и поливаем нашу запеканку, затем посыпаем кедровыми орешками;
5. Посыпаем шалфеем, закрываем всё фольгой и запекаем 40 минут при 180 градусах;
6. Перед подачей посыпаем запеканку мелко порубленной петрушкой.