

Буженина из свинины в фольге

Свиной окорок

1 кг

Чеснок

1 головка

Горчица

3 ч. л.

Розмарин

1 ч. л.

Паприка

0,5 ч. л.

Чёрный перец

0,5 ч. л.

Соль

1 ч. л.

Приготовление:

1. Возьмите свиной окорок или шею весом не менее 1 кг. Они должны быть свежими и без лишнего жира. Вымойте мясо и обсушите его бумажными полотенцами.
2. Натрите мясо солью и специями, используя смесь из розмарина, тимьяна, чеснока и чёрного перца. Обмажьте горчицей и поставьте в холодильник на 5–8 часов для маринования.
3. Заверните мясо в фольгу, чтобы не вытекал сок, выложите на противень. Запекайте при 180 градусах около 1,5 часов. После этого оставьте мясо в остывающей духовке на 2 часа.
4. Достаньте из духовки, разверните фольгу и слейте жидкость. Нарезьте мясо на ломтики и подавайте к столу.