

Свинина под клюквенным соусом



На 100 грамм:
Калорийность: **185,69 ккал.**
Белки: **12,85 г.**
Жиры: **12,82 г.**
Углеводы: **3,44 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/svinina-pod-klyukvennym-sousom/>

Ингредиенты:

- свиная вырезка - 1кг
- оливковое масло - 3 ст.л
- сливочное масло - 3 ст.л
- лук - 1/2 шт
- красное вино - 1/2 ст
- куриный бульон - 3/4 ст
- клюквенный соус - 1/2 ст
- розмарин, соль , перец - по вкусу

Приготовление:

Вырезку хорошенько посолить и поперчить.

На сковороде разогреть по 2 ст.л. сливочного и оливкового масел,.

Обжарить свинину на сильном огне с каждой стороны.

Разогреть духовку на 220 градусов, снять сковороду с.

Огня и отправить в духовку до полной готовности, это займет около.

Четверти часа.

Отдельно нагреть оставшиеся масла. Всыпать лук, предварительно нарезав его,.

Обжарить минуту и добавить вино с бульоном и розмарин, хорошо перемешать.

Вливаем клюквенный соус и варим на умеренном огне 2-3 минуты.

Соль и перец добавляем по желанию.

Мясо порезать на ломтики, выложив на блюдо полить соусом.

В виде гарнира прекрасно подойдет картофельное пюре.