



Свинина томленая с курагой и нутом

Ингредиенты

1 персону

Свиная вырезка.....	250. гр
Грибы вешенки.....	60. гр
Лук репчатый.....	60. гр
Лук порей.....	40. гр
Морковь.....	70. гр
Можжевельная ягода.....	2. гр
Курага.....	50. гр
Чеснок.....	17. гр
Корица.....	2. гр
Гвоздика.....	2. гр
Сушеный перец чили.....	5. гр
Белое вино.....	50. гр

Этапы приготовления

1. Свинину замариновать солью и перцем. Обжарить до золотистого цвета в кастрюле с толстым дном. Выньте мясо и отложите в сторону.

2. Убавьте огонь до среднего, добавьте в кастрюлю еще немного масла. Добавьте крупно нарезанные морковь, репчатый лук, лук порей, грибы, а также добавьте можжевеловую ягоду, чили, чеснок, гвоздику.
3. Положите мясо на овощи, добавьте вино, убавьте огонь до слабого. Готовьте 40-50 минут.
4. Теперь добавьте курагу и нут. Теплая жидкость поможет кураге снова почувствовать себя абрикосом и отдать всю свою медовую сладость блюду.
5. Добавьте соль, перец и готовьте рагу еще 15 минут.