

detkityumen.ru

Корейка запеченная в рукаве.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Свинная корейка - 1,5 кг., специи.

Приготовление:

Свиную корейку промыть и обсушить полотенцем. Натереть любыми специями (я брала специи для гриля) и оставить мариноваться на 60 мин. Уложить в рукав, хорошо зажав края. В нескольких местах сделать проколы (я делала зубочисткой).



Выложить на противень.



Запекать в предварительно разогретой до 200 С духовке 60 мин. За 10-15 мин. до окончания времени надрезать и раскрыть рукав для того, чтобы получилась красивая корочка.



Подавать с любым гарниром. Приятного аппетита!

28.11.2016

[Наталечка](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/494/