

detkityumen.ru

ТУШЕНАЯ СВИНИНА



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мясо свинины 0,5 кг.

Болгарский перец 2 шт.

Чеснок 5 зуб.

Лавровый лист 1 шт.

Тмин 0,5 ч./л.

Орегано сушеный 0,5 ч./л.

Соль, перец черный молотый по вкусу.

Приготовление:

Что согреет в холодные зимние вечера лучше, чем горячее мясное блюдо? В мексиканской кухне можете найти различные рецепты тушеного мяса, большинство из которых готовятся с соусами. И это характерно для тех мест. Там существует большое разнообразие перцев, которые используются в различных комбинациях при приготовлении разнообразных соусов. Сегодняшний рецепт приготовления тушеного мяса свинины является одним из популярных в Мексике. Это классическое блюдо тех мест, которое часто готовят на праздники и свадьбы. Мясо полно аромата специй, получается очень нежное и вкусное за счет того, что приготовлено в пюре из болгарского перца. А чтобы в этом убедиться, вам определённо его нужно попробовать.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО

[Ссылка](#)

24.03.2020

[alexa1982](#)

