

*Готовим блюдо из книги «Понаехавшая» Наринэ Абгарян!*

## **БУЖЕНИНА ИЗ СВИНИНЫ**

### Ингредиенты

- Свинина бескостная – 2 кг

### Для рассола

- Вода – 1 литр
- Чеснок – 4 зубчика
- Смесь перцев горошком – 1 чайная ложка
- Соль – 2 ст. ложки
- Лавровый лист – 2 штуки

### Дополнительно

- Лук – 3 штуки
- Паприка – 2 ч. Ложки
- Растительное масло – 2 ст. ложки
- Горчица – 3 ч. ложки

### Приготовление

1. В остывшей кипяченой воде растворить соль, подмешать пряности и нарезанный пластинками чеснок
2. Опустить в рассол мясо. Поставить в холодильник на сутки
3. Достать из рассола, промокнуть кусок свинины бумажными полотенцами
4. Смешать паприку с растительным маслом, измельчённым луком и горчицей. Смазать этим соусом мясо со всех сторон
5. Положить его в рукав для запекания
6. Готовить в духовке при 180 град. Около 2-х часов
7. За 10 минут до готовности разрезать рукав, пусть буженина подрумянится
8. Подавать её можно как в горячем так и в холодном виде.