

Свиная рулька по-чешски

Вам понадобится

Рулька свиная	1,5 кг
Лук репчатый	300 г
Чеснок	15 г
Горчица	30 г
Мед	15 мл
Соль, перец, паприка, тмин	по вкусу
Светлое пиво	250 мл
Растительное масло	5 мл

Приготовление

- 1 Чеснок пропустить сквозь пресс для чеснока. Лук нарезать полукольцами.
- 2 Для маринада смешать горчицу, мед, давленный чеснок, соль, перец и специи. Натереть рульку маринадом и оставить на ночь в холодильнике.
- 3 В чашу мультиварки налить масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 20 минут. После начала обратного отсчета выложить в чашу рульку и обжарить ее со всех сторон, регулярно переворачивая.
- 4 Далее добавить в чашу лук, влить пиво, закрыть крышку. Установить программу ТОМЛЕНИЕ на 3 часа. В середине готовки можно перевернуть рульку.