

Свинина на вертеле с овощами

Вам понадобится

Свинина (шея)	1,3 кг
Картофель	600 г
Помидоры	200 г
Лук репчатый	150 г
Горчица	40 г
Чеснок	10 г
Розмарин	1 г
Вода	200 мл
Масло оливковое	35 мл
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Розмарин и чеснок измельчить. В отдельной емкости смешать чеснок, горчицу, розмарин и оливковое масло. Свинину натереть полученным маринадом, оставить на 1 час.
- 2 Картофель, лук и помидоры нарезать кружками толщиной 1 см. Овощи выложить на противень, добавить соль и специи, залить водой. Установить противень на нижний уровень печи. Свинину насадить на вертел, следуя инструкции к мини-печи. Установить вертел в печь

- 3 Установить программу ВЕРТЕЛ, температуру 230°C, время приготовления 1 час, включить верхний ТЭН и конвекцию воздуха. Спустя 30 минут, не открывая печь, включить верхний и нижний ТЭНы.
- 4 По истечении времени приготовления извлечь противень с овощами, закрыть печь, добавить еще 45 минут и готовить мясо при тех же условиях.
- 5 По истечении времени приготовления выключить печь и оставить свинину внутри на 15 минут.

Свинина на вертеле с овощами