

Буженина

Вам понадобится

Свинина (шея)	1,2 кг
Морковь	200 г
Чеснок	20 г
Вода	200 мл
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Морковь нарезать брусочками по 1,5-2 см. Чеснок нарезать дольками. Посыпать чеснок и морковь солью. В мясе сделать глубокие проколы ножом.
- 2 Нашпиговать мясо морковью и чесноком, натереть солью и специями, завернуть в фольгу и выложить на противень. Налить на противень 200 мл воды. Установить противень на средний уровень печи.
- 3 Установить программу ГРИЛЬ, температуру 200 °С, время приготовления 1 час, включить верхний и нижний ТЭНы. По истечении времени приготовления добавить еще 40 минут и готовить при тех же условиях.