

Рулька

Вам понадобится

Рулька свиная	900 г
Лук репчатый	250 г
Масло растительное	30 мл
Чеснок	15 г
Вода	200 мл
Бasilik	5 г
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 В рульке сделать глубокие надрезы и нашпиговать зубчиками чеснока. Лук измельчить.
- 2 Лук, чеснок, базилик, соль и специи смешать и натереть смесью рульку. Убрать в холодильник на 9 часов.
- 3 Рульку выложить в чашу мультиварки, налить воду. Закрывать крышку.
- 4 Установить программу ТОМЛЕНИЕ, время приготовления 3 часа. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.