

Рулька по-баварски

Вам понадобится

Рулька свиная	2 кг/1 шт.
Морковь	200 г
Лук репчатый	150 г
Горчица	100 г
Мед	70 г
Пиво светлое	1,5 л
Соль, специи, лавровый лист	по вкусу

Для соуса

Паста томатная	100 г
Вустерский соус	40 г
Мед	20 г
Горчица дижонская	20 г
Чеснок	5 г

Приготовление

- 1 Чеснок измельчить, обжарить на сковороде до золотистого цвета. Затем добавить томатную пасту и обжаривать, помешивая, 5 минут. Снять соус с плиты, добавить мед, горчицу и вустерский соус, тщательно перемешать.
- 2 Лук нарезать на 4 части, морковь нарезать кубиками по 1,5-2 см. Рульку и овощи выложить в кастрюлю, залить пивом, при необходимости добавить воды так, чтобы рулька была полностью закрыта. Довести до кипения, убавить огонь до минимума, добавить соль, специи, лавровый лист. Томить рульку на малом огне 2 часа.
- 3 Смешать подготовленный соус с 50 мл полученного бульона. Смазать рульку медово-горчичным соусом, выложить на противень. Полить рульку остатками соуса. Установить противень на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ГРИЛЬ, температуру 160 °с, время приготовления 45 минут, включить верхний и нижний ТЭНы. Во время приготовления периодически открывать печь и смазывать рульку соусом.