

Буженина

Вам понадобится

Свинина (шея)	700 г
Чеснок	6 г
Вода	200 мл
Масло оливковое	30 мл
Базилик	1 г
Имбирь	1 г
Кинза	1 г
Соль	по вкусу

Приготовление

- 1 Оливковое масло, соль и приправы смешать. Натереть этой смесью буженину, сделать в ней надрезы, нашпиговать зубчиками чеснока.
- 2 Убрать мясо в холодильник на 4-8 часов. Затем мясо выложить в чашу мультиварки. Готовить при открытой крышке. Установить программу МУЛЬТИПОВАР на температуру 160°, время приготовления 15 минут. Нажать «Старт». Готовить, периодически переворачивая мясо, до окончания программы.
- 3 Добавить в чашу воду. Закрыть крышку. Установить программу ТОМЛЕНИЕ, время приготовления 2 часа. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.