



БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

YouTube Мама

ФОТО

ШАГ ЗА ШАГОМ

И ВИДЕО



YOUTUBE МАМА

10 РЕЦЕПТОВ



Привет! Я Ира, твоя YouTube Мама.

Домашние мясные рецепты. В этой книге я собрала мои домашние рецепты для твоей семьи.

Открывай нужное блюдо по содержанию, смотри фотографии приготовления и готовь вместе со мной по видео.

С любовью, твоя Ира.

Свинина с сухофруктами

Ингредиенты

Запекаю свинину с курагой, инжиром и черносливом под винно-медовой глазурью.



Свиной карбонад — 800 г

Сушёный инжир — 70 г

Курага — 70 г

Чернослив — 70 г

Соль — 1 ч. л.

Смесь молотых перцев — 1 ч. л.

ГЛАЗУРЬ

Мёд — 2 ст. л.

Красное сухое вино — 1 стак.

Растительное масло — 2 ст. л.

Вода — немного, на дно формы

[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Свинина с сухофруктами

1. Промываю сухофрукты, заливаю кипятком на 5–10 минут, затем сливаю воду. Удаляю косточки, если они есть.



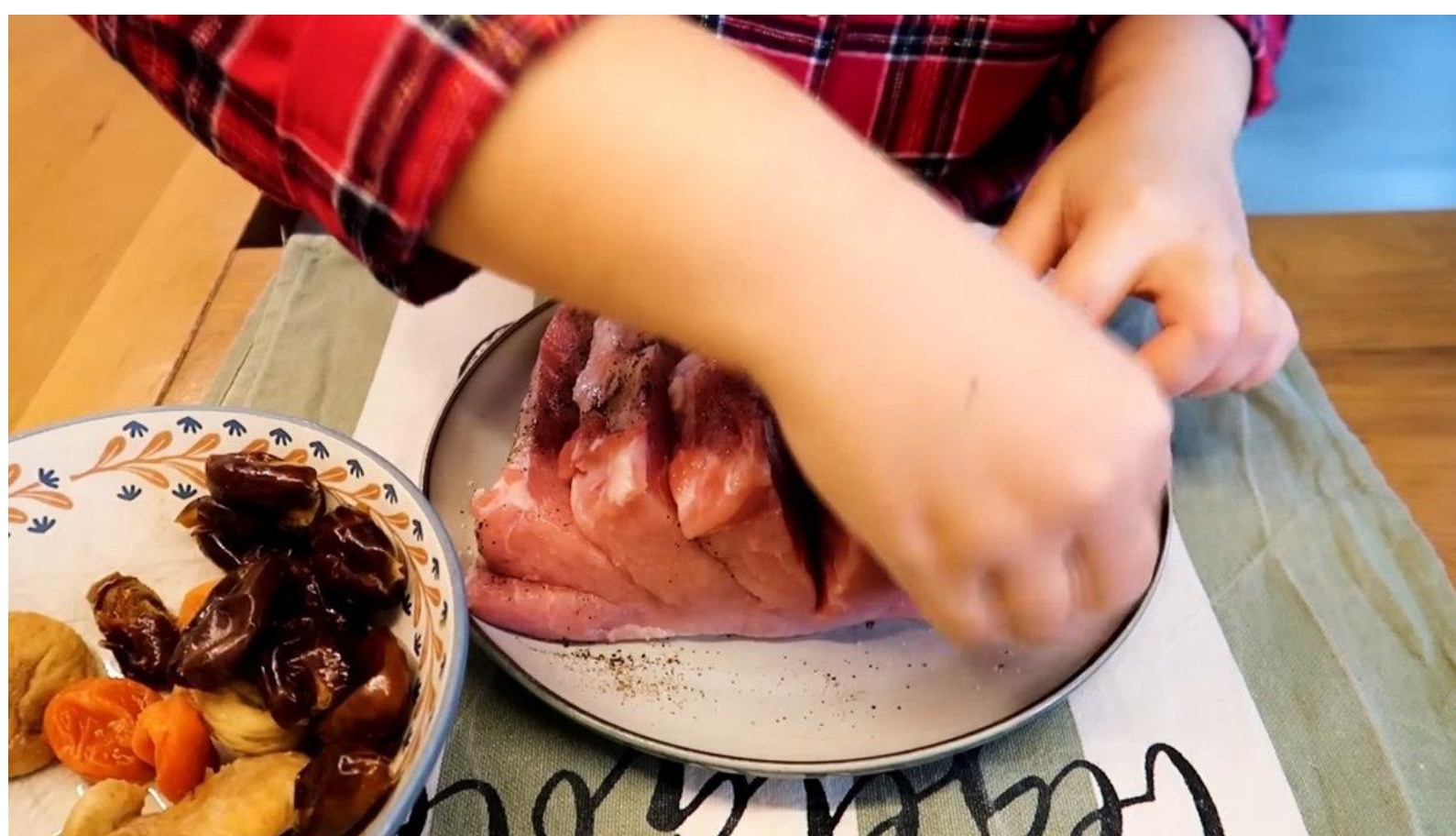
2. Делаю в куске свинины пять глубоких надрезов, сохраняя кусок целым. Натираю мясо и надрезы солью с перцем.



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Свинина с сухофруктами

3. Наполняю надрезы сухофруктами: чередую курагу и чернослив, в середину кладу инжир. Перевязываю мясо кулинарной нитью, чтобы начинка держалась внутри.



4. Перекладываю в форму, добавляю на дно немного воды. Смешиваю вино, масло и мёд. Смазываю мясо, оставшуюся глазурь выливаю сверху.



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Свинина с сухофруктами

5. Запекаю при 180 °С примерно 1–1,5 часа, до готовности мяса. Даю немного остыть, снимаю нить и нарезаю ломтиками.



На заметку. Сухофрукты выбираю по вкусу: например, заменяю чернослив финиками без косточек. Время запекания зависит от размера и толщины куска мяса.



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Котлеты в беконе с моцареллой

Ингредиенты

Готовлю котлеты из свиного фарша, внутрь кладу моцареллу и оборачиваю беконом.



Свиной фарш — 500 г

Лук — 1 шт.

Специи и соль — по вкусу

Мини-моцарелла — 100 г

Бекон — 150 г

[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Котлеты в беконе с моцареллой

1. Измельчаю лук и смешиваю со свиным фаршем. Добавляю соль и любимые специи.



2. Формую небольшие котлеты. Внутри каждой кладу шарик моцареллы и закрываю его фаршем.



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Котлеты в беконе с моцареллой

3. Оборачиваю каждую котлету ломтиком бекона и выкладываю в корзину аэрогриля.



4. Готовлю при 180 °С до полной готовности фарша. В моём аэрогриле небольшие котлеты приготовились примерно за 10 минут; для более крупных котлет или другой загрузки время может отличаться.



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Котлеты в беконе с моцареллой

На заметку. Вместо моцареллы можно положить оливку или маслину. В моём аэрогриле одна партия готовится около 10 минут.



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)