

Копчёная корейка с сахарной корочкой

6 порций

Ингредиенты

1 000 г копчёной корейки
20 г мягкого сливочного
масла
40 г коричневого сахара
2 моркови
1 тонкий стебель лука-порея
150 г сельдерея
1 луковица
5 лавровых листиков
6 гвоздик
10 ягод можжевельника,
раздавленных
125 мл красного вина
250 мл воды

Время приготовления:


85-105 минут

1 Копчёную свиную корейку нарежьте наискосок, в виде ромбов, на глубину 2-3 мм. Натрите сливочным маслом и сахаром.

2 Нарежьте кубиками (1 см) морковь, лук-порей, сельдерей и луковицу, смешайте с приправами и выложите в центре универсального противня. Положите на овощи кусок мяса, налейте красное вино и воду и запекайте в духовом шкафу. Если овощи получаются слишком сухими, долейте немного воды.

3 Процедите сок, образовавшийся при запекании. При необходимости для сгущения соуса добавьте немного разведённого пищевого крахмала и подавайте к мясу, нарезанному ломтиками.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром 

Количество/тип паровых ударов: 3

Температура: 150-160 °C

Количество воды: ок. 300 мл
Уровень: 2

1-й паровой удар:
через 10 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:
через следующие 30 минут

3-й паровой удар:
через следующие 30 минут

Время приготовления: 70-90 минут