

Sztuka mięsa smażona w głębokim tłuszczu z suszonymi pomidorami



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięsa wieprzowego (od szynki, karczku, łopatki)	1/2 kg
pomidorów świeżych	4 szt.
czosnku	6 ząbków
olej z pestek winogron	300 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory przyrządziłam cztery dni wcześniej, więc przygotowanie mięsa nie zajęło mi dużo czasu.

Pomidory umyć, osuszyć i pokroić na ćwiartki. Ułożyć na blasze z piecyka wyłożonej papierem do pieczenia, posypać solą i pieprzem. Wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 110 stopni na około 4 godziny. Wyjąć, ostudzić i ponownie wstawić na kolejne cztery godziny. Po tym czasie pomidory przełożyć do słoika, przekładając pokrojonymi ząbkami czosnku oraz posiekaną bazylią. Tak przygotowane pomidory zalać ciepłym olejem z pestek winogron i zakręcić słoik.

Oczyszczone i osuszone mięso pokroić w plastry ułożyć w naczyniu i zalać przygotowanymi wcześniej pomidorami. Można jeszcze troszkę dosolić i posypać świeżo zmielonym pieprzem. Wszystko wymieszać i odstawić na około 3 godziny.

Na patelnię przełożyć całą zawartość naczynia, smażyć na każdej ze stron do czasu, aż mięso będzie miękkie (trzeba tylko uważać, aby pomidory się nie przypaliły). Dzięki smażeniu w oleju z pestek winogron mięso jest kruche i wspaniale pachnie.