



Свиная рулька под соусом



Время приготовления: 60 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 1000g 700 г
- Белое вино ½ стакана
- Болгарский перец 1 шт
- Голени свинины 3 шт
- Луковицы 1 шт
- Оливковое масло 4 столовых ложки
- Розмарин по вкусу
- Соль по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Очистить лук, мелко нарезать его ножом или миксером.
2. Поместите масло в кастрюлю, достаточно большую, чтобы поместились голени, по возможности, из толстой стали.
3. Если у вас нет такой большой кастрюли, вы можете использовать антипригарную кастрюлю с высокими краями.
4. Добавьте нарезанный лук и перец, дайте им вариться на медленном огне с крышкой, но следите, чтобы они не зажаривались.
5. Если необходимо, добавьте столовую ложку воды, продолжайте тушить, добавляя воду при необходимости, как только лук станет слегка прозрачным, увеличьте огонь и добавьте свиную рульку, хорошо обжарьте их со всех сторон, не поворачивайте их вилкой, с помощью с деревянных ложек, чтобы избежать прокола мяса и потери сока, оно должно оставаться мягким и красивым.
6. Когда свиная голень подрумянится, налейте вино, затем дайте ему испариться и добавьте протертые помидоры Pomì.
7. Как только соус начнет вариться, добавьте базилик, уменьшите огонь, добавьте соль и накройте крышкой, которая плотно закрывается.
8. Готовьте на медленном огне, время приготовления может варьироваться в зависимости от размера голени, это может занять от 20 до 60 минут. Добавьте веточку розмарина (по желанию).
9. Проверьте степень приготовления, которую вы предпочитаете.
10. Вуаля, и аппетитная свиная рулька готова.