

Свинина запеченная с яблоками и луком

40 минут 4 порции

Вам понадобится:

- 2 столовые ложки коричневого сахара
- 1 чайная ложка перца или порошка чили
- 1 чайная ложка сушеных листьев травы на ваш выбор (розмарин, орегано или тимьян)
- 1/2 чайной ложки чесночного порошка
- 1/2 чайной ложки соли
- 1 свиная вырезка (от 1 до 1 1/4 фунта)
- 3 яблока средней прожарки, удалить сердцевину (или твердую серединку) и разрезать на восьмые
- 1 средняя луковица, очистить и нарезать 8 дольками
- 1 столовая ложка растительного масла



Приготовление

- Разогрейте духовку до 425 ° F.
- Застелите форму для выпечки 15 x 10 x 1 дюйм фольгой. Уберите в сторону.
- В небольшой миске смешайте коричневый сахар, перец или порошок чили, зелень, чесночный порошок и соль.
- Посыпьте свинину снаружи половиной смеси коричневого сахара. Выложите свинину на одну сторону подготовленной формы для выпечки.
- В миске смешайте кусочки яблока, лука, масло и оставшийся коричневый сахар.
- Выложите яблочную смесь одним слоем в тот же противень, что и свинину.
- Выпекайте без крышки в течение 25–30 минут или до тех пор, пока яблоко не станет мягким и внутренняя температура свинины не достигнет 155 ° F, используйте термометр для мяса. (Если у вас нет термометра для мяса, вы можете купить его в супермаркете или магазине Dollar Store .)
- Дать свинине постоять 5 минут.
- Нарезьте свинину. Подавайте с яблочной смесью и соками из противня.

