KIKKOMAN

Тушеная свинина в соусе понзу с юдзу

Общее время **70 мин** **5 мин** Время подготовки **65 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

500 г	свиной лопатки
	Вода (см. количество ниже)
50 мл	цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Юдзу»
4	небольшие вареные свеклы
2	стебля сельдерея
1	луковица
1	зубчик чеснока
2	лавровых листа
1 ст. л.	оливкового масла
1 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
1 щепотка	черного перца
	Немного петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

500 г свиной лопатки - Вода (столько, чтобы покрыть мясо в кастрюле)

Нарежьте свиную лопатку на кубики размером 3-4 см, положите в кастрюлю и залейте водой. Положите свинину в кастрюлю и залейте водой. Поставьте кастрюлю на сильный огонь и доведите до кипения. Как только вода закипит, сразу же выньте свинину.

Шаг 2

2 стебля сельдерея - **1** луковица - **1** зубчик чеснока - **1 ч. л.** оливкового масла

Нарежьте сельдерей, лук и чеснок. Разогрейте масло в глубокой сковороде. Когда масло нагреется, добавьте чеснок и обжаривайте его, пока он не станет ароматным. Затем добавьте сельдерей и лук, продолжайте готовить на среднем огне.

Шаг 3

400 мл воды - **50 мл** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Юдзу» - **4** небольшие вареные свеклы - **2** лавровых листа - **1 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **1 щепотка** черного перца

Нарежьте свеклу на кубики по 2 см. В сковороду с сельдереем и луком положите свинину, свеклу и лавровые листочки. Залейте соусом Понзу Kikkoman Юдзу и водой. Накройте крышкой и тушите в течение 1 часа. Приправьте соевым соусом Kikkoman и черным перцем. Перед подачей украсьте петрушкой.