

Ингредиенты:

Свинина, мякоть (корейка
без кости или другая часть) –
1 кг

Для рассола-маринада:

Чеснок – 4-5 зубков
Кориандр молотый – 1 ч. л.
Перец душистый горошком
– 1 ч. л.
Лист лавровый – 2-3 шт.
Перец черный горошком – 1
ч. л.

Орегано сушеный – 1 ч. л.

Соль – 2 ст. л.

Вода – 1 л

Для обмазки:

Томатная паста – 2 ст. л.

Масло оливковое – 2 ст. л.

Паприка молотая – 2 ст. л.

Количество порций: 4

Этап приготовления:

1. В небольшую миску выкладываем все специи для маринада.
2. Добавляем воду и соль. Хорошо перемешиваем рассол-маринад до полного растворения соли.
3. Выкладываем свинину в глубокую миску.
4. Заливаем мясо приготовленным рассолом. Накрываем пищевой пленкой и отправляем мясо в рассоле на сутки в холодильник.
5. По истечении суток достаём мясо из рассола и насухо промокаем его бумажными полотенцами. Приготовим обмазку: смешиваем оливковое масло, томатную пасту и молотую паприку.
6. Обмазываем приготовленной смесью свинину со всех сторон.
7. Плотно заворачиваем мясо в фольгу и выкладываем на противень.
8. Запекаем свинину в духовке при 180-190 градусах 60-70 минут.
9. Раскрываем фольгу и отправляем мясо снова в духовку на 15 минут под гриль, чтобы получить румяную корочку.
10. Готовую буженину достаём из духовки, даём ей полностью остыть.
11. Такую буженину можно хранить в холодильнике 3-4 дня.
12. Нарезаем буженину кусочками и подаём к столу.