

Ингредиенты:

Свинина (лопатка) – 400 –

500 г

Морковь (небольшая) – 1

шт.

Чеснок – 3 зубка

Соль – 1 ч. ложка (по вкусу)

Приправа для шашлыка – по
вкусу

Количество порций: 4

Этап приготовления:

1. Морковь очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками.
2. Так же нарезать очищенный чеснок.
3. Ножом сделать в мясе отверстия равномерно по всей поверхности, такой глубины, чтобы внутри "спрятались" кусочки овощей.
4. Чеснок слегка обмакнуть в соль, заложить в разрез.
5. В следующий разрез вложить кусочек моркови в соли. Так нашить всю свиную лопатку.
6. Разогреть духовку. Застелить фольгой противень. Переложить на него мясо.
7. Мясо посолить по вкусу (примерно 0,5 ч. ложки). Посыпать мясо приправой для шашлыка.
8. Завернуть в фольгу плотно.

9. Налить на противень стакан воды. Запекать мясо в разогретой духовке примерно 1 час при температуре 180 градусов.
10. Готовую буженину нарезать ломтиками.