

Мясо в бананах

Этот рецепт я нашёл давно и не помню где. Готовлю его не часто, но гостям нравится. У мяса появляется своеобразный вкус и аромат. Да и готовится не сложно.

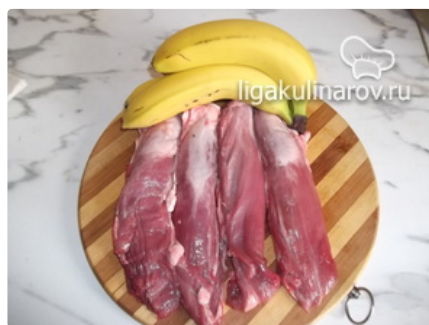


Ингредиенты

Вырезка свиная	4 шт.
бананы	8 шт.
Шпик свиной	100 г
соль специи по вкусу	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Свиную вырезку очистил. Помыл

2 Шаг 2



Посолил, добавил специй и поставил на часок мариноваться

3 Шаг 3



Шпик свиной (можно сало солёное) нарезал тонкими пластинами.

4 Шаг 4



Бананы очистил от кожуры и съел

5 Шаг 5



на каждую вырезку положил одну, две пластинки шпика

6 Шаг 6



Завернул в банановые шкурки и обмотал нитками

7 Шаг 7



на противень смазанный маслом выложил банановые
вырезки и отправил в духовку на часок

8 Шаг 8



достал из духовки

9 Шаг 9



На тарелку и на стол. Приятного аппетита