СВИНИНА СО СТЕКЛЯННОЙ ЛАПШОЙ

Я отношусь к тому типу людей, которым всегда кажется, что еды будет мало! Вот и сталкиваюсь частенько с дилеммой, что делать с неиспользованными продуктами.

Если это готовое мясо. Стейки всегда можно нарезать тонко и подать как холодную закуску, с каким-то вкусным соусом или трюфельной заправкой. Курицу и рыбу можно всегда превратить в рийет, что в дальнейшем послужит отличной закуской. Или испечь пирог с оставшимся мясом.

Хорошо даже если это, сырое мясо – его просто кидаешь в морозилку и потом в любой момент используешь.

Но чаще всего у меня остается маринованный шашлык из свиной шеи, который в домашних условиях вкусно приготовить не так уж просто. Да и заморозить не вариант.

Вот что я сделала с ним в этот раз:

Понадобится:

маринованная свиная шея – 500 граммов
красный лук – 1/2 головки
молотый имбирь – 1 столовая ложка
корица – 1 чайная ложка
кориандр – 1 чайная ложка
кокосовые сливки – 1 треугольная упаковка
сливочное масло – 20 граммов
стеклянная лапша

Приготовление:

Разрежь кусочки шашлыка пополам. Хорошо разогрей сковороду icook порциями обжарь мясо на сливочном масле со всех сторон. Отодвинь мясо в один бок сковороды и добавив еще кусочек сливочного масла обжарь нарезанный полукольцами лук. Когда лук станет полупрозрачным перемешай все в сковороде, посыпь имбирем, кориандром и корицей, влей сливки, посоли и хорошо все перемешай.

Готовь под крышкой около получаса, по необходимости добавляя маленькими порциями кипяток или бульон (если вся жидкость выкипит и начнет пригорать).
Лапшу залей водой на 5-10 минут и откинь на дуршлаг. Когда мясо полностью приготовится добавь к нему лапшу, влей еще 100 миллилитров воды или бульона, перемешай, накрой крышкой и дай настоятся 5-10 минут.