Время приготовления: 1 ч 30 мин

На 4 порции:

• 500 г свинины • 1 щепотка тертого мускатного ореха • 2 стол. ложки сухого белого вина • 1 луковица • 3 моркови • 1 небольшой клубень сельдерея • 2 стол. ложки оливкового масла • 200 г грибов • 500 г мякоти тыквы • 100 мл сливок • 100 г тертого сыра • 1/2 пучка зелени кинзы • соль • молотый белый перец

1. Мясо вымыть, обсушить и нарезать небольшими ломтиками. Посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом, сбрызнуть вином и оставить на 10 мин. Лук очистить и нарезать кубиками. Морковь и сельдерей вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Все слегка обжарить на оливковом масле.

2. Грибы почистить и нарезать. Добавить к жареным овощам и жарить, помешивая, 5 мин. Духовку нагреть до 180°С. Мякоть тыквы нарезать брусочками. В форму уложить свинину, овощи с грибами и тыкву. Посолить и поперчить. Влить сливки. Запекать в духовке под крышкой 50 мин. Затем крышку снять, запеканку посыпать сыром и поставить в духовку еще на 5 мин.

3. Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко порубить. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

Источник: burdastyle.ru