

אוכל זה טעים

העזק למאמצי אכבה

צלעות חזיר בסיידר תפוחים

מרכיבים (לזוג)

2 צלעות חזיר
100 מ"ל סיידר תפוחים
1 כפית גדושה של חרדל דיז'ון [גרגרים אם אפשר]
מלח
פלפל
שמן לטיגון, כדאי זית.

הכנה

מלהיטים מחבת עם קצת שמן.

מפלפלים וממליחים משני הצדדים את הצלעות ומעבירים למחבת הלוהטת.

מטגנים כל צד כארבע דקות (תלוי בעובי הנתח) עד שהתוך כבר לא ורוד. אפשר לחרוץ את הבשר עם סכין ולהציץ.

מוציאים את הצלעות מהמחבת ומנמיכים את האש. מוסיפים את סיידר התפוחים ואת החרדל. מבשלים עד שהרוטב מצטמצם ומסמיך.

יוצקים את הרוטב על הצלעות ועל התוספות (אם יש).

הצעות לתוספת

פירה שום – מכינים פירה תפוחי אדמה רגיל ומוסיפים גבישי שום או אבקת שום.

אפונת שלג – במחבת יבש קולים שקדים פרוסים ושומשום. מוציאים לכלי נפרד ומוסיפים למחבת הריקה חמאה. כשהחמאה נמסה מוסיפים למחבת אפונת שלג מאודה, את השקדים והשומשום הקלויים וטיפה של שמן שומשום. מערבבים שתי דקות ומסירים מהאש.