

ТУШЕННЫЕ ОВОЩИ С ЗЛАТИБОРАЦ СВИНОЙ ШЕЙКОЙ



1 ПОРЦИЯ:

30 г Златиборац свиной шейки

2 моркови

Несколько соцветий цветной капусты

25 г сливочного масла

Соль и перец

20 мл оливкового масла

Несколько свежих листьев петрушки

Приготовление:

Морковь и цветную капусту отварить в кипящей соленой воде до размягчения.

Листья петрушки мелко нарезать и смешать с оливковым маслом. Отварные овощи тушить в расплавленном масле, до обретения аромата и красивого золотисто-коричневого цвета корочки. Посолить и поперчить и подавать с Златиборац свиной шейкой. Блюдо побрызгать подготовленным оливковым маслом и петрушкой.