



Жарим свинину: рецепты на сковороде

Романова Виктория

Романова Виктория

**Жарим свинину:
рецепты на сковороде**

«Автор»

2025

Виктория Р. А.

Жарим свинину: рецепты на сковороде / Р. А. Виктория —
«Автор», 2025

Простая, честная и вкусная еда — вот основа этой книги. В ней собраны лучшие рецепты жареной свинины на сковороде: от классических отбивных и румяных кусочков в чесночном маринаде до смелых сочетаний с ананасом, апельсинами или острым чили. Никакой лишней суеты — только мясо, специи, огонь и сковорода. Книга подойдёт тем, кто хочет готовить быстро и сытно, без ресторанных выкрутасов, но с душой. Каждый рецепт — подробный, проверенный и адаптирован для обычной кухни. Минимум ингредиентов, максимум вкуса. Жарьте, пробуйте, подавайте — и наслаждайтесь настоящей домашней едой.

© Виктория Р. А., 2025

© Автор, 2025

Романова Виктория

Жарим свинину: рецепты на сковороде

Классическая свинина на сковороде

Ингредиенты:

Свинина (шейка или корейка) – 500 г



Соль – по вкусу



Чёрный молотый перец – по вкусу



Растительное масло – 2–3 ст. л.



Приготовление:

Мясо нарежьте на порционные куски толщиной 1,5–2 см.

Посолите, поперчите и оставьте на 15 минут.

Разогрейте сковороду с маслом на среднем огне.

Выложите свинину и обжаривайте по 4–5 минут с каждой стороны до румяной корочки.

Уменьшите огонь, накройте крышкой и готовьте ещё 7–10 минут до мягкости.

Свиные отбивные в чесночном маринаде

Ингредиенты:

Свиные отбивные – 4 шт.

Чеснок – 4 зубчика



Соевый соус – 2 ст. л.



Растительное масло – 2 ст. л.



Перец – по вкусу



Приготовление:

Чеснок натрите или измельчите.

Смешайте соевый соус, масло, чеснок и перец.

Замаринуйте мясо на 30–60 минут.

Разогрейте сковороду и жарьте отбивные по 5–6 минут с каждой стороны.

При необходимости уменьшите огонь и доведите до готовности под крышкой.

Свинина с луком и специями

Ингредиенты:

Свинина – 600 г



Лук – 2 шт.



Чеснок – 3 зубчика



Паприка – 1 ч. л.



Соль, перец – по вкусу



Масло – 2 ст. л.



Приготовление:

Мясо нарежьте небольшими кусочками.

Лук нарежьте полукольцами, чеснок мелко порубите.

Обжарьте мясо до румяной корочки.

Добавьте лук, жарьте до мягкости.

Всыпьте чеснок, паприку, соль и перец, готовьте ещё 5 минут.

Свинина в сметанном соусе

Ингредиенты:

Свинина – 500 г



Лук – 1 шт.



Сметана – 200 г



Соль, перец – по вкусу



Масло – 1–2 ст. л.



Приготовление:

Нарежьте мясо кусочками.

Обжарьте до золотистой корочки.

Добавьте нарезанный лук, жарьте до мягкости.

Влейте сметану, посолите и поперчите.

Тушите на медленном огне 15–20 минут.

Свинина по-китайски с соевым соусом и мёдом

Ингредиенты:

Свинина – 400 г



Соевый соус – 3 ст. л.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.