

Мясо «под шубой»



Что значит сидеть на лавочке или в четырех стенах и ничем не заниматься, Наталья Попеску не знает. На пенсии она ведет активный образ жизни. Зимой плавает в бассейне, по весне и осени обязательно проходит свою норму километров со скандинавскими палочками. Летом не забудет заглянуть в парк и поупражняться на тренажерах. К тому же трехлетний внук скучать не дает, да и цветник возле подъезда, который Наталья Владимировна недавно обустроила, требует ухода. Так что однозначно на пенсии жизнь есть, еще какая!

Наталья Попеску – выпускница инженерно-строительного факультета Полоцкого госуниверситета, специальность «Промышленно-гражданское строительство». По распределению попала в Новый Уренгой Тюменской области, где прожила без малого четверть века. Сначала работала мастером на стройке, затем 15 лет трудилась воспитателем в детском саду. Именно на Севере Наталья Владимировна встретила своего супруга. Там же родились дети. И пока новополянчанка заканчивала трудовую деятельность в России, дети обустроивались в Беларуси. Сын окончил нашу гимназию №1, отучился по специальности «Теплогазоснабжение и вентиляция» ПГУ. Сейчас

работает в ОАО «Полоцк-Стекловолокно». После окончания СШ №3 дочь получила профессию архитектора в том же вузе, что и брат, а ныне трудится по профессии на университетском предприятии «ПИРС».

Когда-то Наталья Владимировна прочитала рецепт мяса под шубой. Приготовила, блюдо понравилось всем членам семьи. Теперь оно в обязательном порядке присутствует в рационе.

Ингредиенты: свиная вырезка, картофель, репчатый лук, сыр, майонез, соль и специи.

Способ приготовления: нарезаем мясо кусочками, отбиваем, посыпаем специями и поливаем майонезом. Отправляем в смазанную маслом форму.

Сверху укладываем нарезанный кольцами лук, затем – нарезанный кружочками картофель. Солим, перчим. Закрываем все натертым сыром, немного сдабриваем майонезом. Ставим блюдо в духовку на 30–40 минут и дегустируем после того, как остынет. Приятного аппетита!

Анна ОБОДОВА
Фото автора

Если вы попробовали приготовить блюдо из рубрики, обязательно делитесь результатами. Фотографируйте кулинарный эксперимент и вместе с комментариями опубликуйте на своей страничке в соцсетях. Не забудьте добавить хештег #рецептыНС. Авторы лучших публикаций мы пригласим в качестве участников рубрики. Также ждем ваших писем с рецептами на почтовый адрес – 211447, г. Новополоцк, ул. Калинина, 5 или электронный – ngaz@bk.ru с пометкой «РецептыНС».