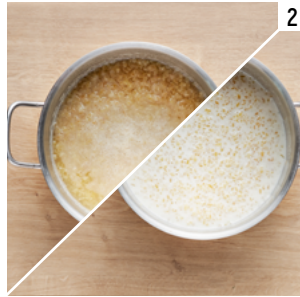




1  
Разогрейте духовку до 180°C. Огурцы разрежьте пополам вдоль, положите срезом вниз и отбейте плоской стороной ножа. Порежьте огурцы произвольно. Чеснок порубите, чили порежьте. Смешайте огурцы, чеснок и чили (остроту регулируйте по вкусу) с соевым соусом и кунжутным маслом, поставьте мариноваться на 20-30 минут в холодильник.



2  
Булгур залейте водой на 1,5 см выше уровня крупы. Доведите до кипения, посолите и варите 14-16 минут, в конце добавьте сливки, перемешайте. Дайте постоять под крышкой.



3  
Свиную корейку приправьте солью и перцем.



4  
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте свинину до корочки по 2 минуты с каждой стороны и запекайте в духовке при 180°C 15-17 минут.



5  
Подавайте свиную корейку с булгуром и салатом из битых огурцов.