

# Свиное филе с яблоками

## (А 18)

6 – 8 порций

### Ингредиенты

1 200 г филе свинины  
4 яблока  
400 мл сливок  
150 г томатного кетчупа  
4 ст. л. карри  
3 ст. л. крахмала  
соль  
перец

### Для запекания:

150 г сыра Гауда, тёртого

### Время приготовления:

60-70 минут

**1** Нарезьте свиное филе ломтиками толщиной 3 см, посолите и поперчите их. Очистите яблоки от кожицы, разрежьте их на шесть долек и удалите зёрна.

**2** Выложите, чередуя, ломтики мяса и дольки яблок в форму Gourmet или плоскую форму для запеканки без крышки.

**3** Для приготовления соуса смешайте сливки, кетчуп, карри, пищевой крахмал, соль и перец.

**4** Запустите автоматическую программу А 18 «Жаркое из свинины».

**5** Полейте мясо и яблоки соусом, посыпьте сыром Гауда и поместите блюдо в предварительно нагретый духовой шкаф.

### Настройка автоматической программы

Режим работы: Автоматическая

программа

Программа: А 18

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

Продолжительность программы: 40-45 минут

### Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция с паром

Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 170-180 °С + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время приготовления: 40-45 минут