

Свиные отбивные запеченные с шампиньонами.

Добавил(а) Оля

04.07.09 04:18 - Последнее обновление 13.01.11 11:04



Рецепт приготовления:

Продукты

Свинные отбивные запеченные с шампиньонами.

Добавил(а) Оля

04.07.09 04:18 - Последнее обновление 13.01.11 11:04

- Свинина- 1 кг.
- Шампиньоны - 300 гр., Помидор - 1 шт.
- Майонез - 200 гр., лук - 3 шт.
- Сыр - 100 гр., Чеснок - 4 дольки.
- Масло сливочное - 150 гр.
- Масло растительное - 150 гр.
- Соль, перец
- Время приготовления 1 час 30 мин.



Мясо.

Свинину нарезаем на порционные куски.

Солим, перчим. Немного отбиваем.

Свиные отбивные запеченные с шампиньонами.

Добавил(а) Оля

04.07.09 04:18 - Последнее обновление 13.01.11 11:04



Свиные отбивные.

Мясо немного обжариваем на растительном масле, по 3-5 минут с каждой стороны.

До появления лёгкой золотистой корочки.



Лук.

Лук нарезаем полукольцами.

Свинные отбивные запеченные с шампиньонами.

Добавил(а) Оля

04.07.09 04:18 - Последнее обновление 13.01.11 11:04



Лук.

Лук обжариваем на сливочном масле до золотистого цвета.



Сыр.

Сыр трем на средней тёрке.

Свинные отбивные запеченные с шампиньонами.

Добавил(а) Оля

04.07.09 04:18 - Последнее обновление 13.01.11 11:04



Грибы.

Грибы шампиньоны нарезаем крупными дольками.



Чеснок.

Чеснок измельчаем.

Свинные отбивные запеченные с шампиньонами.

Добавил(а) Оля

04.07.09 04:18 - Последнее обновление 13.01.11 11:04



Свинные отбивные.

Обжаренные куски мяса выкладываем на противень.

Выкладываем лук, чеснок. Оставшимся сливочным маслом поливаем отбивные.



Готовим отбивные.

На мясо и лук выкладываем шампиньоны.

Свинные отбивные запеченные с шампиньонами.

Добавил(а) Оля

04.07.09 04:18 - Последнее обновление 13.01.11 11:04



Майонез.

Грибы поливаем майонезом.



Помидоры.

Помидор нарезаем кружочками.

Выкладываем на майонез.

Свиные отбивные запеченные с шампиньонами.

Добавил(а) Оля

04.07.09 04:18 - Последнее обновление 13.01.11 11:04



Свиные отбивные запеченные с шампиньонами.

Отбивные посыпаем сыром.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 30-35 мин.

Приятного аппетита!!!

{kuzena_discuss:12}