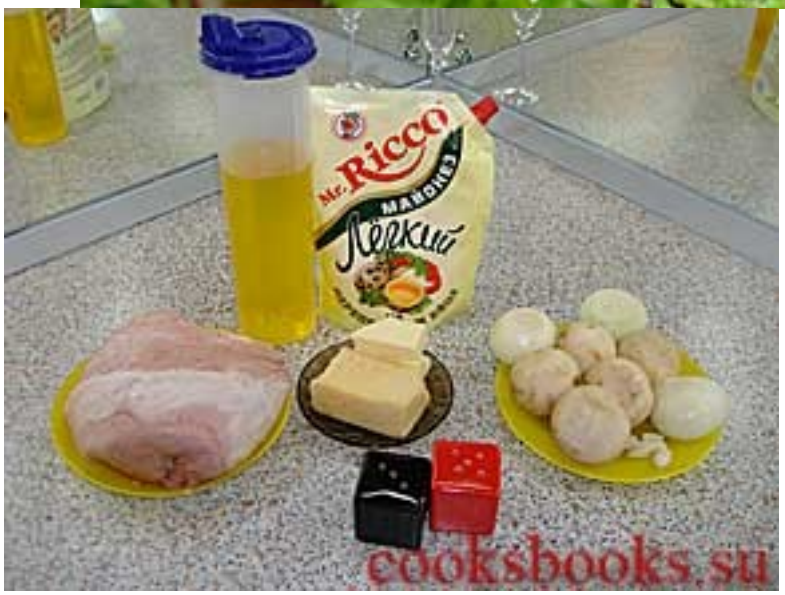
**Свиные отбивные запеченные с шампиньонами.**

Добавил(а) Оля
04.07.09 04:18 - Последнее обновление 13.01.11 11:04




**Рецепт приготовления:**

**Продукты**

- 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.**

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

До появления лёгкой золотистой корочки.

**Лук.**

Лук нарезаем полукольцами.

**Лук.**

Лук обжариваем на сливочном масле до золотистого цвета.

**Сыр.**

Сыр трем на средней тёрке.

**Грибы.**

Грибы шампиньоны нарезаем крупными дольками.

**Чеснок.**

Чеснок измельчаем.

**Свиные отбивные.**

Обжаренные куски мяса выкладываем на противень.

Выкладываем лук, чеснок. Оставшимся сливочным маслом поливаем отбивные.

**Готовим отбивные.**

На мясо и лук выкладываем шампиньоны.

**Майонез.**

Грибы поливаем майонезом.

**Помидоры.**

Помидор нарезаем кружочками.

Выкладываем на майонез.

**Свиные отбивные запеченные с шампиньонами.**

Отбивные посыпаем сыром.

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

**Приятного аппетита!!!**

{kunena_discuss:12}