Свинина на косточке с грибами и луком

Добавил(а) Оля
08.11.10 09:14 - Последнее обновление 08.11.10 10:04





Продукты для рецепта

- Свинина на косточке - 1 кг.
- Шампиньоны - 300 гр.
- Лук- 1шт.
- Сыр - 100 гр.

- Масло сливочное - 1 ст.л.
- Соль, перец



Куски мяса немного надрезаем. Солим, перчим.



Скороводу нагреваем, добавляем 1-1,5 ст.л. растительного масла.

Обжариваем свинину до золотистой корочки по 5 минут с каждой стороны.



Обжаренное мясо выкладываем в жаропрочный противень, для дальнейшего запекания в духов



Грибы нарезаем крупными пластиками.



Лук нарезаем полукольцами.



Грибы и лук обжариваем на сливочном масле до золотистого цвета.



Сыр трём на средней тёрке.



На мясо выкладываем грибы и лук.



Посыпаем сыром.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20 минут.



Подаём с любым гарниром и овощами.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}