

Свинина запечённая с клюквой и грибами

Добавил(а) Оля

05.01.10 13:36 - Последнее обновление 03.02.10 05:30



Продукты для рецепта

- Свинина - 1 кг.
- Шампиньоны - 300 гр.
- Клюква - 100 гр.
- Сыр - 50 гр., майонез

Свинина запечённая с клюквой и грибами

Добавил(а) Оля

05.01.10 13:36 - Последнее обновление 03.02.10 05:30

- Лук - 1 шт.
- Соль, перец, специи
- Время приготовления 1 час.



Свинина.

Мясо нарезаем крупными кусками, солим, перчим, добавляем специи.

На мясо выкладываем лук порезанный полукольцами и измельчённый чеснок.



Свинина запечённая с клюквой и грибами

Добавил(а) Оля

05.01.10 13:36 - Последнее обновление 03.02.10 05:30

Свинина запечённая с клюквой и грибами.

Выкладываем на свинину клюкву и порезанные пластиками грибы.



Свинина запечённая с клюквой и грибами.

Поливаем майонезом, посыпаем сыром натёртым на средней тёрке.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке около часа.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}