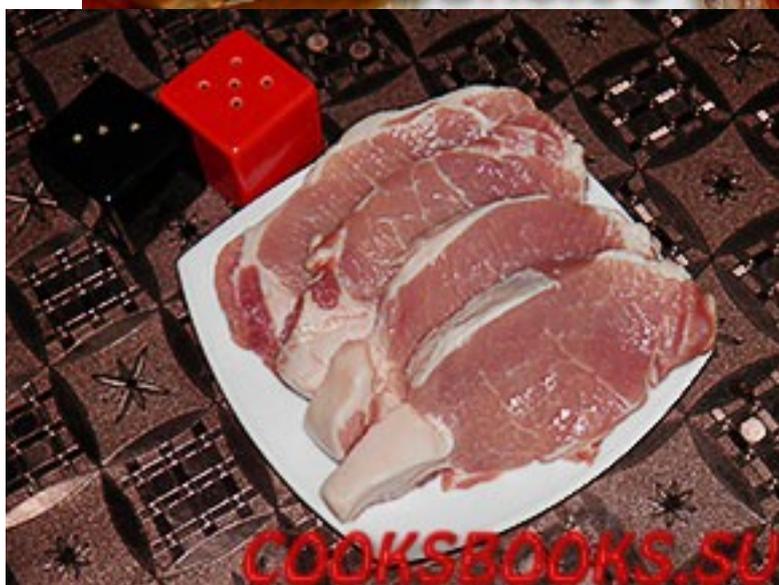


## Эскалопы из свинины с румяным картофелем

Добавил(а) Оля

02.12.12 09:28 - Последнее обновление 02.12.12 09:51

---



### Продукты

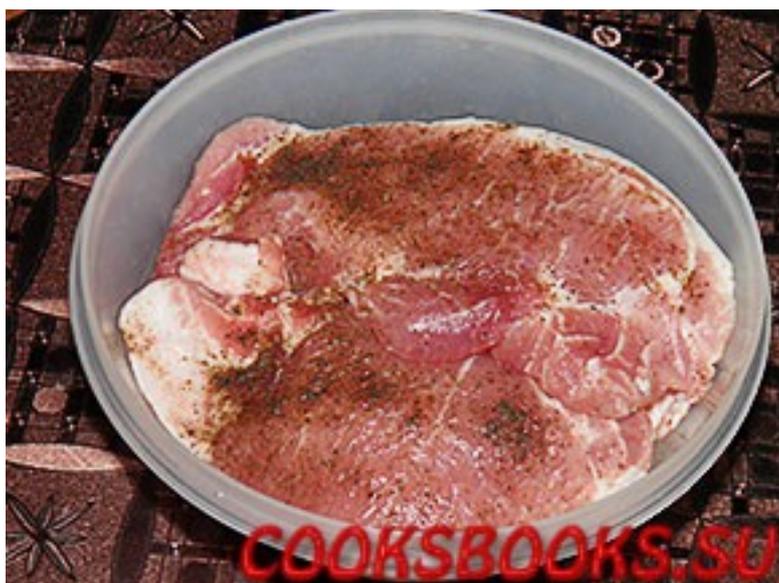
- Эскалопы из свинины - 4 шт.
- Картофель - 6-7 шт., чеснок 3 дольки
- Майонез, масло сливочное.
- Соль, перец

## Эскалопы из свинины с румяным картофелем

Добавил(а) Оля

02.12.12 09:28 - Последнее обновление 02.12.12 09:51

---



Эскалопы солим, перчим.

Оставляем мариноваться 5-10 минут.



Готовим гарнир.

## Эскалопы из свинины с румяным картофелем

Добавил(а) Оля

02.12.12 09:28 - Последнее обновление 02.12.12 09:51

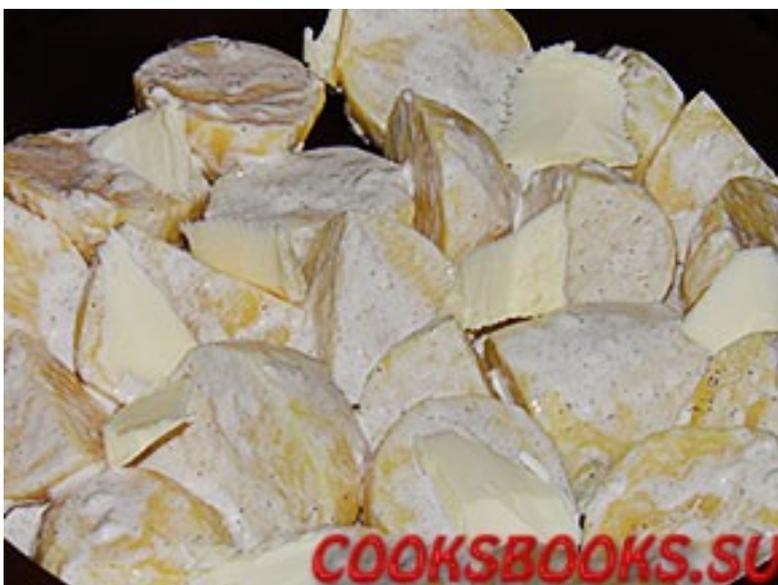
---



Картофель нарезаем крупными кусками, солим, перчим.

Добавляем 2 ст.л. майонеза, измельченный чеснок.

Хорошо перемешиваем.



Выкладываем в форму для запекания.

Добавляем несколько небольших кусочков сливочного масла.

## Эскалопы из свинины с румяным картофелем

Добавил(а) Оля

02.12.12 09:28 - Последнее обновление 02.12.12 09:51

---

Запекаем в разогретой до 190 градусов духовке до золотистой корочки.



Эскалопы жарим на раскаленной сковороде по 3-4 минуты с каждой стороны.



## Эскалопы из свинины с румяным картофелем

Добавил(а) Оля

02.12.12 09:28 - Последнее обновление 02.12.12 09:51

---

**Приятного аппетита!**

{kunena\_discuss:12}