Отбивные из свиной шейки под чесночным соусом

Добавил(а) Оля
16.09.15 18:19





Продукты

- Свиная шея - 1 кг
- Соль, перец
- Чеснок, свежий укроп



Мясо нарезаем толщиной 1,5 см. У меня из 1 кг мясо получилось 7 отбивных.

Солим, перчим, немного отбиваем. Оставляем на 5 минут мариноваться.



Чеснок и укроп мелко рубим, немного солим, перчим. Можно добавить 1 ч.л. растительного масл



Разогреваем сковороду. Добавляем 1 ст.л. растительного масла.Обжариваем отбивные с двух с



На горячие отбивные выкладываем чесночный соус и оставляем на 5 минут. Подаём с овощами.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

{kunena_discuss:12}