

## Свинина с корейской морковью

Автор: Jaxa

09.11.2010 20:17 -

---



Время приготовления 3 часа 20 минут.

### Требуемые ингредиенты

- на 4 порции:
- мякоть свинины 600 г,
- молоко 1 л,
- чеснок 1-2 зубчика,
- масло растительное 3 ст. ложки,
- морковь корейская 50 г,
- лук репчатый 2 головки,
- сыр твердый 50г,
- майонез 150 г,
- кинза 1 пучок,
- зелень укропа 1 пучок,
- оливки без косточек 10 шт.,
- перец черный молотый,
- соль.

Свинину нарежьте ломтиками толщиной 1 см, отбейте, залейте молоком, добавьте измельченный чеснок, соль, перец и выдержите 2 часа. Свинину обсушите, обжарьте на части масла, выложите на противень, смазанный маслом. На мясо уложите слоями нарезанный полукольцами и обжаренный лук, морковь, тертый сыр, рубленую кинзу, укроп и оливки, разрезанные пополам. Сверху нанесите сетку из майонеза. Запекайте свинину 40 минут при 190 °С. При подаче выложите на блюдо и оформите зеленью.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

## Свинина с корейской морковью

Автор: Жаха

09.11.2010 20:17 -

---

{jcomments on}