

МЯСО ПОД СЫРОМ

Автор: Jaxa

05.12.2010 14:59 -



Вкуснейший рецепт приготовления блюда из мяса – мясо под сыром.

Требуемые ингредиенты

- куриное филе – 1,5 кг;
- майонез,
- специи,
- соль (по вкусу);
- 2 луковицы;
- 3 зубчика чеснока;
- сыр – 200 г.

Нарежьте филе кусочками и замаринуйте в майонезе со специями и солью. Пусть маринуется около 2-х часов. Затем нарежьте лук колечками, а чеснок пластинками. После этого натрите сыр на терке. Далее поджарьте мясо на сковороде, а потом тушите его минут 20. Также на сковороде поджарьте чеснок и лук. Затем выложите на сковородку слой тушеного мяса, сверху поджаренный лук с чесноком и натертый сыр. Поставьте блюдо в духовку на 20 минут.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{jcomments on}