

Мясо обожают все, особенно мужчины. Побалуйте себя и любимых прекрасным блюдом, приготовьте мясо по-албански. В качестве гарнира подойдет любое макаронное изделие.



Ингредиенты:

Для приготовления вам потребуется: 0,5 кг. мяса (желательно свинины), 5 яиц, 5 ст. л. муки, 1 банка майонеза, 1 помидор, соль, перец, чеснок, лук зеленый.



Пошаговое приготовление:

1. Порезьте мясо небольшими кусочками.



2. Разбиты яйца перемешайте с мукой, порном, солью.



3. Добавьте мелко нарезанный чеснок.



4. Все тщательно перемешайте.



5. Добавьте майонез, перемешайте и уберите на 30 минут в холодильник.



6. Разогрейте сковородку с подсолнечным маслом и жарьте до полной готовности.



7. Приготовьте мелко-нарезанный лук и помидор для украшения аппетитного блюда.



Прощавайте за нашето време! С нетерпением ждем ваших комментариев! Спасибо вам за