

Мясо по-французски с картошкой – очень простое и легкое в приготовление блюдо, прекрасно подойдет для семейного обеда или ужина! А ведь даже простое блюдо способно украсить романтический ужин, главное внести в него капельку волшебства: накрыть красивую скатерть, зажечь свечи и откупорить бутылку красного вина, которое хорошо подойдет к свинине, ну а тем, кто не употребляет алкоголь ни в каком виде, рекомендую свежавыжатый сок. Надеюсь мясо по-французски вам понравится!



Ингредиенты:

Для приготовления мяса по-французски вам потребуется: 500 гр. свиной вырезки, 50 гр. картофеля, 150 гр. лука, 50 гр. твердого сыра, 50 гр. майонеза, перец, соль по вкусу.



Пошаговое приготовление:

1. Свиную вырезку промойте, нарежьте на тонкие плоские кусочки, отбейте каждый кусочек.



2. Мясо посолите, поперчите по вкусу.



3. В картофельные ломтики добавить специи. Половину картофеля уложите в



4. Лук нарежьте полукольцами.



5. Уложите лук на картошку.



6. Следующим слоем уложите мясо.



7. Далее выложите оставшийся картофель.



8. Залейте картофель майонезом



9. Натрите сыр на терке



10. Посыпьте сырчедом и запекайте в духовке при температуре 180 градусов 40 минут



11. Вот что у нас получилось



Прощайте, уважаемые читатели! Мы ждем ваших комментариев! Спасибо вам за
