

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 свежесжатый 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 сырной стружкой. Поставьте в духовку на 180 градусах на 40 минут



11. Вот что у нас получилось



Прощайте в наш уютный мир! Ждем ваших комментариев! Спасибо вам за
