

Мешочки с сыром и грибами



На 100 грамм:
Калорийность: **87,2 ккал.**
Белки: **6,27 г.**
Жиры: **1,56 г.**
Углеводы: **2,36 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/meshochki-s-syrom-i-gribami/>

Ингредиенты:

- свинина для отбивных
- грибы маринованные
- чеснок
- сыр плавленый типа дружба, можно грибной

Приготовление:

Мясо нарезать и отбить.

На каждую отбивную положить по хорошему ломтику сыра, на него нарезанные грибочки и пару долек чеснока(можно через пресс и перемешать с грибами).

Собираем края отбивных в мешочек и связываем ниткой, я скалывала зубочистками.

Каждый мешочек кладем в фольгу, свернутую в виде пиалы(как на фото), солим, перчим и перекладываем в форму, накрываем фольгой.

Ставим в духовку на 15 минут, затем снимаем фольгу и даем подрумяниваем, примерно 10-15 минут.

Сыр расплавляется и вытекает в нашу импровизированную пиалу, смешиваясь с соком от жаренья и получается вкусный соус к мясу без лишних затрат времени))! Но у мне попался сыр который не расплавился и остался внутри мешочка, в этом случае мешочки лучше подавать с отдельно сваренным соусом или сметаной перемешанной с зеленью. Можно подавать прямо в фольге, а можно выложить на листья салата, полив соусом.