

Мясо по-купечески с грибами



На 100 грамм:
Калорийность: **202,2 ккал.**
Белки: **16,35 г.**
Жиры: **14,68 г.**
Углеводы: **0,57 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/myaso-po-kupecheski-s-gribami/>

Ингредиенты:

- свинина 500 г
- грибы 100 г
- сыр 250 г
- помидоры 1-2 шт
- майонез
- соль
- перец чёрный

Приготовление:

Свинину режем как на отбивные и качественно отбиваем.

Чтобы при отбивании мясо не "разбивалось", а молоток не засорился кусочками мяса, которое потом очень сложно вычищать, советуем при отбивании покрывать мясо пищевой плёнкой и отбивать прямо через плёнку.

Выкладываем мясо на заранее смазанный растительным маслом противень. Должно влезть 5-6 кусков. Посыпаем солью, перцем и всякими специями, которые вам по душе.

Режем помидоры кружочками и выкладываем на мясо, чтобы максимально его покрыть.

Далее приступаем к сыру. Натираем его на крупной тёрке, и, используя треть от полученного тёртого сыра, посыпая мясо с помидорами.

На сыр выкладываем грибы. Лучше не замороженные, так как они дадут много воды, которая разбавит натуральный сок мяса. Мы использовали шампиньоны. С ними блюдо выглядит красиво и аккуратно.

Поливаем майонезом. Кстати, если у вас обычный майонез в мягкой упаковке (типа тубика), то удобнее срезать уголок и выдавливать через него. Получится тонкая управляемая струйка.

Ещё раз солим и сверху равномерно распределяем оставшийся сыр. Ставим в духовку при 200



С на 20-25 минут.

www.yournutrition.ru