Мясо под грибочками

На 100 грамм:
Калорийность: **277.2 ккал.**
Белки: **8.9 г.**
Жиры: **26.11 г.**
Углеводы: **1.51 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/myaso-pod-gribochkami/

Ингредиенты:
- свиная корейка 700 г
- грибы 200 г
- лук 1 шт
- сливки 200 мл
- соль по вкусу
- перец черный молотый по вкусу
- растительное масло 3–4 ст. л

Приготовление:
Подготовьте продукты согласно списку. Свиную корейку порежьте между ребер на 3 кусочка. Каждый кусочек мяса хорошо посолите и поперчите с двух сторон. Отставьте пока мясо пропитываться.
Вымойте лук и грибы, обсушите бумажным полотенцем. Порежьте лук полукольцами. Грибы нарежьте пластинками.
Разогрейте сковороду с растительным маслом, положите кусочки корейки и жарьте на среднем огне с двух сторон до золотистой корочки.
К жареному мясу добавьте лук, обжарьте его пару минут.
Добавьте порезанные грибочки. Обжарьте все в течение минут 5–7. Осторожно перемешивайте грибы и лук между кусочками мяса.
Грибы быстро теряют объем, жарьте без крышки, чтобы уходила лишняя влага.
Влейте стакан сливок, по желанию добавьте в сливки щепотку соли и перца. Накройте крышкой сковороду и потушите в течение 15.
Мясо под грибочками готово! Оно прекрасно пропиталось нежным сливочно-грибным соусом. Подавайте кусочки мяса, поливая подливкой.