

Острая свинина с сыром и грибами в духовке



На 100 грамм:
Калорийность: **204.15 ккал.**
Белки: **14.25 г.**
Жиры: **15.82 г.**
Углеводы: **1.5 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/ostraya-svinina-s-syrom-i-gribami-v-duhovke/>

Ингредиенты:

- свинина - 1,5 кг
- помидор - 2 шт
- шампиньоны - 400 гр
- свежий острый перец - 1 шт
- чеснок - 3 зубчика
- сыр - 300 гр
- смесь перцев, соль (по вкусу)
- растительное масло
- майонез

Приготовление:

Свинину порезать на порционные куски. Натереть солью, посыпать смесью перцев, ножом сделать дырочки и засунуть туда длинно нарезанный чеснок и выложить в ёмкость предварительно устланную фольгой (фольгу чуть чуть смазать растительным маслом).

Несколько шампиньонов режем на крупные куски.

На тёрке трём оставшиеся шампиньоны, сыр, мелко режем острый красный перчик, добавляем к этому всему буквально столовую ложку майонеза для связки и хорошо перемешиваем.

Эту смесь аккуратно и красиво выкладываем на свинину.

Которую затем отправляем в духовку температурой около 200С примерно на 40 мин.