



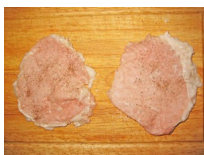
Отбивные из свинины с кольцами ананаса, сыром и миндальными хлопьями. Быстро и празднично.

Ингредиенты:

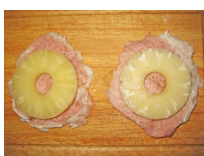
- свинина (или другое мясо) - 600 г
- кольца ананаса
- сыр - 200 г
- миндальные хлопья (или миндаль)
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Нарезать мясо на отбивные небольшого размера, посолить, поперчить.



Кольца ананаса (консервированного или свежего) поместить сверху мяса.



Сыр натереть на терке и посыпать сверху ананаса.



Сверху посыпать рубленным миндалем или миндальными хлопьями.



Выложить все в форму для запекания, накрыв сначала фольгой, и готовить в духовке при 180 градусах 30-40 минут. В конце приготовления фольгу снять, чтобы блюдо подрумянилось.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}