

Мясное трио «Ваш выбор»



3 вида мяса (говядина, свинина, куриная грудка), соль, перец, специи, растительное масло, зелень, лук, шампиньоны, сыр.

Для маринада: 1 тёртое яблоко, 1 чайная ложка цедры апельсина, по 1 ст. ложке виноградного уксуса и оливкового масла.

Мясо отбить, посолить, поперчить, обмазать со всех сторон маринадом и оставить в сторону на 1 час.

Лук нарезать, немного спассеровать. Грибы нарезать, обжарить. Сыр нарезать пластинками – в духовке он расплавится и стечет лавой на следующее мясо, пропитывая его.

Мясо вынуть из маринада, обсушить салфеткой и обжарить до полуготовности.

Выложить на фольгу слоями: говядину, грибы, сыр, куриную грудку, лук, сыр, свинину, грибы, сыр.

Сложить башенкой, завернуть в фольгу и готовить в разогретой до 200° духовке 20- 25 минут.

Готовое мясо остудить, нарезать или сделать сразу порционным.

Время приготовления 60 минут