

Мясо «Тройной тулуп»



0,5 кг свинины, 1 головка репчатого лука, 200 г шампиньонов (можно любые другие грибы), 3 яйца, 3 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки крахмала, сода на кончике ножа, 100 г сыра.

Свинину нарезать на порционные кусочки, отбить, посолить, поперчить и намазать кашицей луковицы, натёртой на мелкой тёрке. Оставить на 15 минут.

Взбить миксером 3 яйца, 3 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки крахмала со щепоткой соли и соды.

На противень выложить куски мяса. Сверху положить нарезанные и обжаренные с нарезанным луком шампиньоны. Залить яично-майонезной смесью. Сверху насыпать сыром, натёртым на мелкой тёрке.

Запекать в разогретой до средней температуры духовке 20-30 минут.

Красиво? Красиво! Вкусно? Очень! Очень вкусно!