

Жюльен по-русски

400 г нежирной свинины, 40 г свиного сала или сливочного масла, 80 г сыра, 2 головки репчатого лука, майонез, соль.

Свинину нарезать небольшими брусочками длиной 3-4 см, обжарить с мелко нарезанным луком. Посолить, уложить в кокотницы, залить майонезом, посыпать тёртым сыром и запечь в разогретой духовке до образования золотистой корочки.

Как видите, сложностей нет никаких, готовьте на здоровье и ешьте с аппетитом!

Эльвира ЗИНЧЕНКО, г. Белгород