

Отбивная «Зимние выражи»



200 г помидоров, 2 головки репчатого лука, 2 яблока, 3 ст. ложки смальца, 600 г свинины, черный молотый перец, соль и сахар – по вкусу, 1 ст. ложка муки, 125 мл белого вина, петрушка.

Репчатый лук и помидоры нарезать дольками. Яблоки помыть, удалить сердцевину с косточками и нарезать ломтиками.

На сковороде с раскаленным смальцем обжарить половину лука. Подготовленный лук переложить в глубокую форму. На лук положить половину яблок и помидоров. Посолить, посыпать сахаром.

Свинину помыть, нарезать кусками по 150 г, отбить, посолить и поперчить. Обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в течение 5-7 минут.

Подготовленное мясо положить в форму. Сверху положить оставшийся лук, помидоры и яблоки. Залить вином. Запекать 30 минут в духовке, разогретой до 180°.

При подаче оформить зеленью.