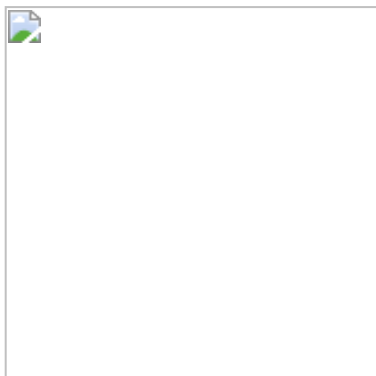




Свинные отбивные с яблоками и брусничным желе

🕒 30—40 Мин. 🍴🍴🍴

Способ приготовления

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4	Свинные отбивные
4 ст. л.	Оливковое масло
4 ст. л.	Брусничное желе
2	Яблоки, нарезанные ломтиками
2 ст. л.	♦ Приправа для гриля и шашлыка для аппетитного стейка
1 щепотка	♦ Соль морская
1 щепотка	♦ Перец черный молотый
4	Тимьян, свежие веточки

- 1 Предварительно нагрейте духовку до 220 °С.
- 2 Смешайте оливковое масло с приправой для гриля и шашлыка для аппетитного стейка, морской солью и перцем.
- 3 Смажьте отбивные с обеих сторон и выложите на покрытый пергаментом противень.
- 4 Смажьте каждую отбивную 1 ст. л брусничного желе и выложите сверху яблочные ломтики.
- 5 Смажьте каждую отбивную 1 ст. л брусничного желе и выложите сверху яблочные ломтики. Посыпьте отбивные листьями тимьяна.
- 6 Выпекайте мясо в духовке в течение 15 минут при температуре 220 °С. Регулярно проверяйте мясо, чтобы не пересушить его.

