

Свиные отбивные с яблоками и брусничным желе

30—40 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4	Свиные 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

Способ приготовления

1. Предварительно нагрейте духовку до 220 °C.
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 °C. Регулярно проверяйте мясо, чтобы не пересушить его.