

Эскалоп из свинины "Молдавский акцент"



Что нужно:

- Свинина - 8 стейков;
- слив. масло - 50 г;
- кабачок (крупный) - 1 шт (если мелкий, то 2 шт);
- стручковая фасоль - 400 г;
- соль, перец - по вкусу.
- Сыр - 100 г;
- Сметана - 2 ст. л.
- Майонез - 1 ст. л.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Стейки отбиваем, солим, перчим.
3. Обжариваем 10 минут, периодически переворачивая. Затем заливаем 1 стакан воды и тушим 40 минут на среднем огне.
4. Кабачок очищаем от кожуры, нарезаем кольцами, солим и обжариваем с каждой стороны по 2 минуты.
5. Кабачки достаём, а туда же (в ту же сковороду) добавляем стручковую фасоль, сметану, майонез, 1/3 стакана воды, солим и тушим 10 минут
6. При подаче на тарелку кладем стейк свинины, ломтик сливочного масла сверху, и немного натёртого сыра.
7. Рядом со стейком, на кабачковый кружочек, стручковую фасоль. Также кабачки можете посыпать и какими-то своими любимыми приправами.
Наиболее приятного вам аппетита!