

# Свинина "Маринатэ"



Что нужно:

- свинина - 8 стейков;
- майонез - 4 ст. л.;
- соевый соус - 4 ст. л.;
- сыр - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Маринуем свинину в майонезе, соевом соусе, соли и перце 1 час;
2. Смазывам противень растительным маслом и укладываем в него нашу свинину, протыкая каждый стейк в паре местах вилкой;
3. Ещё раз перчим свинину и запекаем 50 минут при 220 градусах;
4. Затем посыпаем стейки натёртым сыром и выключаем духовку (даём настояться в духовке ещё 10 минут).