Свинина с черносливом

Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- чернослив - 250 г;
- яйца - 4 шт;
- майонез - 4 ст. л.;
- соль, перец, сушёный чеснок - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Свинину нарезаем средними кусочками.
3. Венчиком тщательно смешиваем яйца с майонезом.
4. Сначала свинину обжариваем, слегка посолив, 40 минут, затем вливаем нашу яичную смесь, тщательно перемешиваем и обжариваем ещё 5 минут.
5. Добавляем чернослив, перемешиваем и готовим ещё 5 минут.
6. Всыпаем сушёный чеснок, солим, перчим, перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.