

Свинина "Сэрмэлуце"



Что нужно:

- свиные стейки - 8 шт;
- помидоры - 4 шт;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 200 г;
- панировочные сухари - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Стейки слегка отбиваем с двух сторон, солим, перчим и ставим в холодильник на 1 час;
2. Затем обваливаем стейки в сухарях и обжариваем по 20 секунд с каждой стороны;
3. Перекладываем стейки на противень (предварительно смазанный растительным маслом), на каждый стейк кладём по кружочку помидора и сверху посыпаем сыром;
4. Запекаем 20 минут при 220 градусах.