

Телятина "По-дачному"



Что нужно:

- телятина - 8 стейков;
- картофель - 800 г;
- майонез - 200 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- сыр (российский) - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Смазываем форму для запекания растительным маслом, выкладываем на неё стейки, перчим, солим и заливаем половиной майонеза;
2. Нарезаем картофель кружочками и выкладываем на телятину, солим, заливаем оставшимся майонезом и посыпаем истолчённым чесноком;
3. Запекаем 50 минут при 200 градусах, затем посыпаем натёртым сыром, выключаем духовку и даём настояться в ней ещё несколько минут.