Телятина под сыром

Что нужно:

- телятина - 8 стейков;
- репчатый лук - 4 шт (небольших);
- сыр - 400 г;
- майонез - 8 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Обжариваем каждый стейк на большом огне по 1 минуте с каждой стороны, солим их и перчим.
3. Укладываем наши стейки на предварительно смазанный растительным маслом противень (или форму для запекания), посыпаем любимыми специями и раскладываем по стейкам кольца лука;
4. Поливаем каждый стейк 1 ст. л. майонеза и запекаем 40 минут при 220 градусах.
5. Затем посыпаем стейки натёртым сыром и выключаем духовку (даём настояться в духовке ещё 10 минут).
   Приятного аппетита и хорошего дня!