

Мясо по-французски в микроволновке



Классический рецепт в необычном исполнении.

Ингредиенты:

- Мясо (свинина) 400 г
- Помидоры 2-3 шт.
- Лук репчатый 1 шт.
- Масло сливочное 30-50 г
- Чеснок 1-2 зуб.
- Майонез по вкусу
- Сыр твердый 200 г

Приготовление:

1. Смажьте форму для микроволновки сливочным маслом.
2. Свинину нарежьте средними кусочками, выдавите чеснок, перемешайте.
3. Мясо выложите в форму и намажьте майонезом.
4. Лук нарежьте полукольцами и выложите на мясо. Сверху также добавьте немного майонеза.
5. Нарежьте помидоры кружочками и выложите следующим слоем. Промажьте майонезом и посыпьте предварительно натертым сыром.
6. Блюдо поместите в микроволновку тушиться минут на 20-30 при мощности 700-900 Вт. Приятного аппетита!

