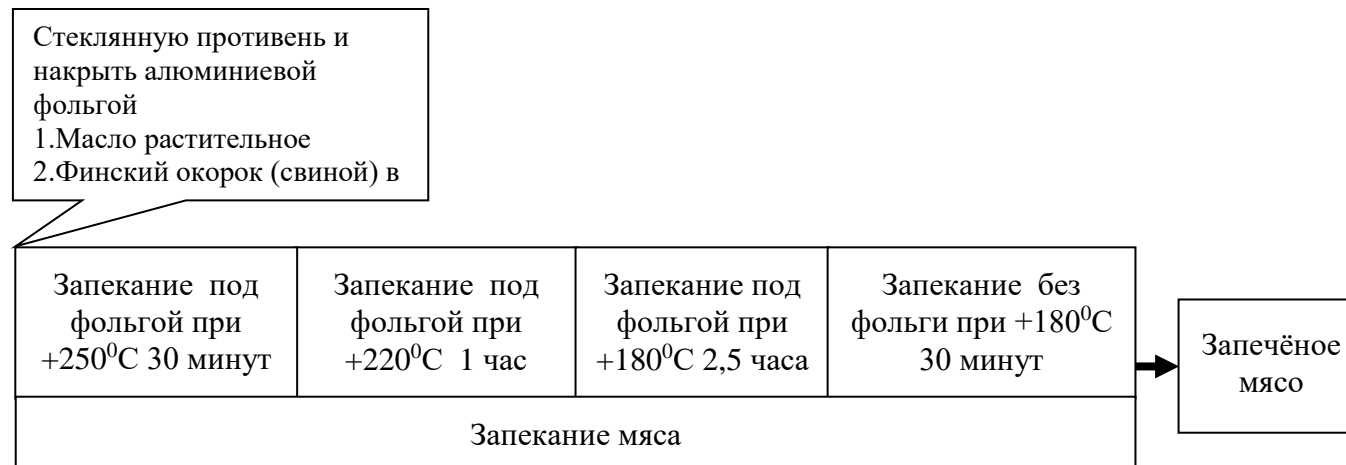


Мясо запечённое в духовке "Мясное лакомство" (khurs.ru - 2020)



1. Финский окорок (свиной) в маринаде – 3 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Перец жёлтый сладкий – 200 г
4. Масло растительное – 75 г



Мясо запечённое в духовке "Мясное лакомство"



1. Берём Финский окорок (свиной) в маринаде



2. Режем лук репчатый крупно



3. Режем перец жёлтый сладкий средними кусочками



4. Берём масло растительное



5. Берём стеклянную противень, застилаем алюминиевой фольгой



6. Кладём Финский окорок в противень



7. Кладём лук репчатый и перец жёлтый сладкий в противень



8. Закрываем мясо фольгой



9. Ставим противень в духовку и запекаем при 250°C, 220°C и 180°C



10. Вскрываем фольгу и запекаем при 180°C



11. Запеченные мясо и овощи укладываем в контейнер



12. Подаём на стол