



Если Вы никогда не готовили мясо по-французски, то обязательно попробуйте. Рецепт этого вкуснейшего яства включает в себя простые и вполне доступные продукты, а технологию приготовления несложно соблюсти даже неопытному кулинару. В итоге малыми усилиями Вы получите аппетитное и ароматное блюдо, которое украсит любой праздничный стол.

Не смотря на название, «мясо по-французски» не имеет ничего общего с традиционной французской кухней.

Однако все наши соотечественники сразу понимают, о чём идет речь - это мясо под сыром, запеченное в духовке.

Для приготовления этого блюда лучше всего взять свинину, курицу или индюшатину. А есть мясо по-французски лучше всего сразу после приготовления, пока оно не растеряло свой сок и аромат. Если же пару кусочков мяса и останется после трапезы, то его потом можно поместить на хранение в холодильник и разогреть в микроволновке при следующем приеме пищи.

Итак, ближе к делу. Сегодня мы с Вами будем готовить мясо по-французски с грибами.

Ингредиенты:

- мясное филе - 300 г;
- грибы шампиньоны - 200 г;
- сыр - 150 г;
- лук репчатый - 1 шт;
- соль, перец, майонез - по вкусу

Приготовление

1. Мясо помыть и подсушить полотенцем. После нарезать его, как на отбивные, кусочками толщиной около 1 см и слегка отбить кухонным молотком. Посолить и поперчить мясо с обеих сторон, а затем выложить на смазанный подсолнечным маслом противень или на сковороду.
2. Почистить, помыть и слегка обсушить шампиньоны. Отделить шляпки от ножек и нарезать всё это пластинами толщиной около 3мм. Подсолить грибы и выложить их вторым слоем на кусочки мяса.
3. Почистить и помыть лук. Нарезать его полукольцами, подсолить и выложить на грибы третьим слоем. Сверху поперчить и смазать майонезом.
4. Натереть сыр на крупной терке и посыпать им блюдо сверху.
5. Далее разогреваем духовку до 200оС и помещаем в неё наш противень. Запекаем мясо около 20-25 минут, пока сырная корочка не приобретет золотистый оттенок.
6. Когда мясо приготовится, раскладываем его на тарелки порционными кусочками, дополняем гарниром и наслаждаемся едой.

В качестве гарнира к этому блюду лучше всего подойдет картошка (жареная, вареная, запеченная) или салаты из свежих овощей.