

Свинина "Остренькая"



Что нужно:

- свинина - 8 стейков;
- красный молотый перец - 1 ч. л.;
- уксус - 4 ст. л.;
- красное сухое вино - 1 стакан;
- чеснок - 2 зубчика;
- укроп - 1 пучок;
- томатная паста - 1 ст. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Укладываем стейки на противень (предварительно смазанный растительным маслом) и солим;
2. Смешиваем уксус, красный молотый перец, вино, истолчённый чеснок, томатную пасту и заливаем данным соусом наши стейки;
3. Запекаем 50 минут при 220 градусах и выключаем духовку, давая настояться в ней ещё 20 минут.