Свиные рулетики с грибами

Что нужно:

- свинина - 8 стейков;
- репчатый лук - 2 шт;
- грибы - 200 г;
- Майонез - 40 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Грибы нарезаем дольками и обжариваем вместе с мелко нарезанный луком пару минут, затем солим, перчим, добавляем майонез, перемешиваем и выключаем огонь.
3. Стейки отбиваем до толщины в 0,5 см, солим их и перчим.
4. На каждый стейк выкладываем нашу грибную смесь, и заварачиваем стейки в рулетики (можно завязать ниточками, чтобы не развязывались, но можно и без этого, если вы сразу плотненько уложите рулетики в форму для запекания).
5. Запекаем 50 минут при 220 градусах.