

Ингредиенты:

Свинина – 1 кг

Шампиньоны – 1 кг

Лук репчатый – 2 шт.

Сыр твердый – 100 грамм

Сыр адыгейский – 100
грамм

Помидоры красные – 2 шт.

Горчица (готовый соус) – по
вкусу

Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по
вкусу

Масло растительное – для
жарки

Количество порций: 14

Этап приготовления:

1. Грибы помойте, порежьте и выложите жариться на разогретую сковороду с растительным маслом.
2. Лук почистите, порежьте полукольцами и добавьте жариться к грибам.
3. Обжаривайте грибы с луком до выпаривания воды из грибов и мягкости (прозрачности) лука. Готовые грибы с луком выложите в тарелку.
4. Сыры натрите на крупной терке.

5. Мясо нарежьте ломтиками, шириной примерно 1,5 см.
6. Отбейте мясо с двух сторон через пищевую пленку. Пищевую пленку используйте по желанию, я ею пользуюсь для того, чтобы мясо не запачкало стены кухни.
7. Включите духовку. На противень положите бумагу для выпечки. Выложите на противень отбивные.
8. Смажьте отбивные горчицей, посолите и поперчите.
9. Выложите на отбивные жареные грибы с луком.
10. Помидоры вымойте, нарежьте полукольцами и выложите сверху на грибы.
11. Присыпьте отбивные сначала адыгейским сыром.
12. Затем посыпьте твердым сыром.
13. Поставьте мясо по-французски в разогретую духовку запекаться - примерно на 35 минут при 200 градусах. После чего мясо по-французски можно сразу подавать к столу.