



FOLGÁS HUS
МЯСО В ФОЛЬГЕ

4 куса корейки свиной без кости, толщиной 1 сантиметр
1 небольшая луковица
1 чайная ложка соли
1 чайная ложка молотой неострой паприки
½ чайной ложки молотого черного перца
1-2 столовые ложки подсолнечного масла
8 картофелин среднего размера, в диаметре 5-6 сантиметов
4 куса алюминиевой фольги для жарки

На 4 порции

Мясо слегка отбиваем, солим, перчим черным и красным перцем, кладем на смазанную подсолнечным маслом фольгу. На мясо располагаем лук, нарезанный кольцами. Сверху ставим, порезанный дольками и политый растительным маслом, картофель. Посыпаем солью и красным перцем, заворачиваем фольгу. Подобный алгоритм повторяем для каждого куса мяса. Ставим в духовку, разогретую до 210 градусов на 20 минут.

Вуаля!

© Анна Панова, 2013