



1

Свинину нарежьте на равные отбивные, слегка посолите, поперчите. Грибы нарежьте наполовину, если грибы большие – на четвертинки. Морковь и цукини нарежьте ножом или овощечисткой вдоль тонкими слайсами, лук порежьте соломкой, черри – наполовину.



2

Разогрейте духовку до 180°C. Соевый соус смешайте с пастой из морепродуктов, добавьте рубленый чеснок, 2 ст. л. растительного масла. Полученным маринадом залейте свинину, оставив пару ложек для грибов. Оставшейся частью залейте грибы.



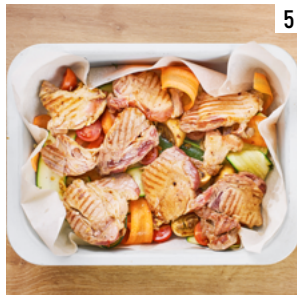
3

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте свинину по 3 минуты с каждой стороны до золотистой корочки. Посолите, поперчите по вкусу.



4

Овощи посолите, посыпьте рубленым чесноком и сбрызните растительным маслом, переложите на противень, устланный пергаментом, положите маринованные грибы и разложите веточки тимьяна.



5

Переложите к овощам обжаренную свинину и запекайте все вместе в духовке 17-20 минут при 180°C.



6

Подавайте, посыпав рубленым зеленым луком.