



1

Разогрейте духовку до 180 °С.  
Нарежьте шампиньоны тонкими ломтиками, лук - мелкой соломкой, сыр натрите на терке.



2

Разрежьте корейку на две равные части. Хорошо отбейте, посолите и поперчите с двух сторон.



3

Смешайте картофельные дольки с солью, перцем, сушеным чесноком, паприкой и 1 столовой ложкой растительного масла. Сбрызните противень растительным маслом и выложите на него дольки картофеля. Рядом положите свинину. На кусочки мяса выложите лук, затем грибы и майонез. Сверху свинину посыпьте сыром. Отправьте все вместе запекаться в духовку на 14-16 минут.



4

Подавайте свинину по-французски с картофельными дольками.

✿ Предварительно разморозьте корейку свиную и картофельные дольки