



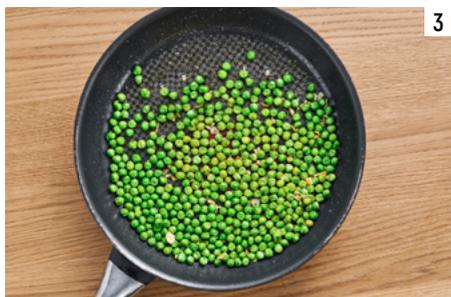
1

Порубите чеснок.  
Свинину нарежьте на отбивные толщиной 1 см, отбейте, посолите и поперчите.  
Разотрите половину чеснока со столовой ложкой растительного масла и смажьте отбивные, добавьте веточки тимьяна.



2

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.  
Обваляйте отбивные в муке, обжаривайте на сковороде 3-4 минуты с каждой стороны. Снимите отбивные со сковороды на тарелку.



3

Мелко нарежьте имбирь. Положите на сковороду сливочное масло, имбирь и оставшийся чеснок, обжаривайте 1 минуту.  
Добавьте горошек, посолите, поперчите и готовьте 2 минуты. Выжмите сок лимона (регулируйте по вкусу), подержите на огне 1 минуту.



4

Подавайте отбивные с имбирным горошком на гарнир.