**Уважаемые студенты!**

Законспектируйте, пожалуйста, рецепт и приготовьте блюдо. Напишите требования к качеству блюда. Напишите общие правила запекания мяса.

**Мясо в сливках**

Свинина – 250 г

Лук репчатый – 1 шт.

Помидор- 1 шт.

Яйцо – 2 шт.

Сливки – 100 г

Сыр – 50 г

Соль , зелень по желанию

Перец черный – по вкусу

Майонез – 1 ст.л.

Чеснок – 1 зубчик

Масло растительное – 1 ст.л.

Лук репчатый очистить, порезать кольцами и выложить на дно формы, смазанной растительным маслом.

Сверху на лук положить мясо, нарезанное кусочками массой 30-40гр. Поперчить, по солить по вкусу. 2 яйца взбить с 1 ст. л. нежирных сливок.

Залить мясо яично-сливочной смесью и отправить в духовку примерно на 15 минут, пока масса не схватится. Тем временем мелко нарезать зелень, выдавить чеснок и порезать кружочками помидор.

Достать из духовки посуду с мясом, посыпать мясо со сливками и зеленью, смазать чесноком и выложить кружочками помидоры, не забыв посолить по вкусу. Отправить форму в духовку еще на 10 минут.

По истечении этого времени, смазать помидоры майонезом, посыпать натертым сыром. И еще на 10 минут отправить в духовку.

Когда сыр расплавится и подрумянится слегка, мясо в сливках готов.

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**