

Свинные отбивные с апельсиново-имбирным соусом



Время приготовления: **45 мин.**

Рецепт на: **4**

Рейтинг: 150

Описание

Для любителей мясных блюд. Свинина желательна на косточке тонкой нарезки.

Ингредиенты

маринад:	
апельсиновый сок	½ стакана
соевый соус	¼ стакана
мед	4 ст. л.
имбирь корень	1 ч. л.
чеснок	2 дольки
перец красный хлопьями	¼ ч. л.
основное:	
свинные отбивные на косточке	4 шт.

Способ приготовления



Приготовить маринад в емкости. Чеснок очистить и нарезать, имбирь натереть на терке.



Положить в маринад свиные отбивные тонкой нарезки. Мариновать 1 час.



Готовим свиные отбивные после маринования на разогретом гриле или в духовке на противне (200С 40 мин.)



Маринад перелить в кастрюльку и готовить на среднем огне примерно 10 мин, помешивая.



Подаем свиные отбивные, полив маринадным соусом, с готовым гарниром. Приятного аппетита.