



□

Состав:

4-5 свиных отбивных

6-7 ст.л. соуса-маринада Терияки

перец черный молотый

Рецепт свиной отбивной в соусе-маринаде Терияки:

Свиные отбивные замариновать в соусе-маринаде Терияки, накрыть и поставить в холодильник на 4 часа.

Замаринованные свиные отбивные обжарить на сковороде на растительном масле с двух сторон на среднем огне по 10-12 мин. с каждой стороны.

Приятного аппетита!