

Стейк из свинины

Вам понадобится

Свинина	500 г
Сахар тростниковый	15 г
Чеснок	10 г
Перец чили молотый	1 г
Масло оливковое	20 мл
Соль	

Приготовление

- 1 Чеснок измельчить, смешать в отдельной емкости с оливковым маслом, паприкой, чили, сахаром и солью. Мясо нарезать на стейки толщиной 2 см, смазать соусом и выложить на решетку.
- 2 Установить программу СТЕЙК, температуру 230 °С, время приготовления 35 минут, включить верхний ТЭН.
- 3 Спустя 5 минут установить решетку на верхний уровень печи, через 15 минут перевернуть стейки.