

6 свиных отбивных, соль и черный перец, 2 красных яблока, 20 г. масла сливочного, 60 г. меда.

Жарим отбивные на противне, затем перекладываем их на сковороду. Нарезаем яблоки на кружочки. Кладем в противень, где жарили отбивные, сливочное масло и тушим яблоки до полуготовности. На каждую отбивную кладем кружочек яблока и тушим под крышкой на малом огне 30 минут. Заливаем отбивные и яблоки медом. Тушим под крышкой еще минут 15 до готовности.