

Запеченная свиная вырезка в беконе



На 100 грамм:
Калорийность: **292.81 ккал.**
Белки: **20.7 г.**
Жиры: **22.96 г.**
Углеводы: **0.47 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/zapechennaya-svinaya-vyrezka-v-bekone/>

Ингредиенты:

- свиная вырезка — 400 гр
- бекон — 10 ломтиков
- чеснок — 2 зубчика
- перец черный молотый — по вкусу
- соль — по вкусу

Приготовление:

Свиную вырезку хорошенько промываем, натираем солью, перцем и измельченным чесноком. На листе фольги внахлест выкладываем ломтики бекона. На бекон выкладываем нашу свиную вырезку.

Заворачиваем мясо в бекон.

Получившееся произведение кулинарного искусства заворачиваем в фольгу. Ставим в духовку, разогретую до 160 градусов, и запекаем около 50 минут.

Последние 5-10 минут можно запекать с раскрытой фольгой - тогда мясо покроется вкусной хрустящей корочкой.

Запеченная свиная вырезка в беконе готова, нарезаем и подаем в горячем виде.