

Свиная корейка с салатом из папайи

Общее время **20 мин** 10 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

1 670 кДж / 400 ккал

Жиры: **20 г** Белки: **32 г**

Углеводы: **12 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

240 г	свиной корейки, нарезанной слайсами
60 г	сыра Бри
200 г	папайи
60 г	руколы
40 мл	<u>цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Юдзу»</u>

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

240 г свиной корейки, нарезанной слайсами - **60 г** сыра Бри

Отбейте слайсы свиной корейки, положите внутрь сыр, сложите, чтобы получился кармашек, и закрепите зубочистками.

Шаг 2

Обжарьте кармашки из свиной корейки по 3–4 минуты с каждой стороны на барбекю или гриль-сковороде.

Шаг 3

200 г папайи - **60 г** руколы - **40 мл** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Юдзу»

Нарежьте папайю кубиками и смешайте с руколой. Сбрызните салат соусом Понзу Kikkoman Юдзу. Подавайте свиные кармашки на салате.