



Медальоны из отборной вырезки СВИНИНЫ

Ингредиенты

2 персоны

Свинина.вырезка.....	180.гр
Лук.репчатый.....	50.гр
Красное вино.....	30.гр
Шампиньоны.....	50.гр
Булгур.....	50.гр
Масло.сливочное.....	30.гр
Мед.....	10.гр
Черри.....	40.гр
Соль.перец.по.вкусу.....	

Этапы приготовления

1. Вырезку свинины зачищаем. Нарезаем на медальоны и маринуем в специях и травах. Даём постоять 8-10 минут.
2. Грибы нарезаем дольками и обжариваем на сковороде. Добавляем булгур. Наливаем немного воды и доводим до готовности. Добавляем соль и перец.

3. Репчатый красный лук нарезаем соломкой. Обжариваем на сливочном масле. Добавляем красное вино и выпариваем. Добавляем мед. Перемешиваем.
4. Медальоны обжариваем на гриль сковороде. Убираем в духовку на 180 градусов 10 минут и доводим до готовности.
5. Выкладываем на тарелку гарнир, рядом медальоны. Украшаем зеленью и помидорами черри.