



Свинные медальоны в винном соусе с булгуром и грибами

Ингредиенты

1 персону

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

Этапы приготовления

1. Вырезку свинины зачищаем. Нарезаем на медальоны и маринуем в специях и травах. Даём постоять минут 8-10.
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.