Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Свиные медальоны с грибным соусом

26 апреля 2012 11:13 · https://open-cook.ru/recipes/svinye-medalony-s-gribnym-sousom



На ужин у нас нежные свиные медальоны из вырезки с потрясающим (я не преувеличиваю) грибным соусом. На гарнир готовьте то, что любите, но на мой взгляд к этому блюду очень подходит гречка.

На 2 порции нам потребуется:

- 300-400 гр свиной вырезки
- оливковое масло
- фольга

Для соуса:



- 200 гр свежих шампиньонов
- 3 ст.л. муки
- 1 средняя луковица
- 2 ст.л. сливочного масла
- 5 ст.л. сметаны
- зелень укропа

Для начала займемся мясом. Вырезку нарезаем поперек на кусочки, толщиной 1,5-2 см.



Разогреваем духовку до 200 градусов, по противню расстилаем фольгу так, чтобы ее было в два раза больше. Кусочки мяса натираем солью и перцем, укладываем на противень с фольгой и сбрызгиваем оливковым маслом



Накрываем сверху оставшейся фольгой:



Заворачиваем края к центру, совсем немножко, чтобы получился конверт. Делаем ножом 3 маленьких дырки посередине конверта. Ставим в духовку на 30 минут.



Пока готовится мясо, нарезаем мелко грибы



Обжариваем грибы на сливочном масле до готовности на среднем огне



Мелко нарезаем лук



Когда грибы будут готовы, добавляем муку, соль, перец, перемешиваем и оставляем на огне на 5 минут



Через 5 минут добавляем сметану



И лук



Все перемешиваем тушим под закрытой крышкой 5 минут



Соус получается густым, именно так и нужно



Пришло время доставать из духовки наши медальоны, они нежны и сочны





Если вам хочется мяса с поджаристой корочкой, откройте фольгу и верните в духовку минут на 5.

При подаче посыпать укропом:





Приятного аппетита!



Комментарии: 4

Гость # 14:29 14.11.2012

Очень подробно все описано за исключением температуры духовки,на сколько градусов ставить мясо,чтобы оно действительно было сочным и нежным?

Анна Нечаева # 15:17 14.11.2012

В тексте рецепта есть указание температуры духовки, после разделки мяса. Стоит ли перенести это в другое место рецепта, чтобы было более заметно?

гость # 21:09 6.01.2016

никакие

Леночка # 17:02 25.03.2018

Мясо с грибами всегда неотразимо.