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

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

Медальоны из свиной вырезки

25 июля 2014 14:31 · https://open-cook.ru/recipes/medalony-iz-svinoj-vyrezki



Этот пост о том, как я издевалась над мясом. Все произошло спонтанно, но результат оказался очень и очень замечательным. Медальоны вышли потрясающе вкусными и такими красивыми :) А почему? Все дело в том, что мне попалось отличное мясо и, конечно, хороший коньяк :)
Готовится, кстати, быстро и легко.

На 2-3 порции:

- 1 свиная вырезка
- 2-3 зубчика чеснока
- 30 гр коньяка или бренди

- соль, перец черный молотый
- растительное масло

Вырезку промыть, просушить бумажным полотенцем и нарезать поперек на медальоны, толщиной 3-4 см.



Сделать медальонам легкий массаж, т.е. пальчиками немножко помять их, посыпать солью и перцем с двух сторон. Хорошенько разогреть сковороду с маслом и чуть уменьшить огонь. Обжаривать медальоны с каждой стороны минуты по 3-5. Нам этого времени хватило,чтобы медальоны хорошо прожарились.



Зубчики чеснока почистить и раздавить ножом.



В конце обжарки второй стороны медальонов добавить чеснок на сковороду, одновременно с мясом обжарить его.



Влить коньяк и поджечь его. Еще в процессе горения коньяка я разочек перевернула медальоны. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ С ОГНЕМ!



Снять медальоны со сковороды на два слоя фольги, завернуть и оставить на пару минут, чтобы мясо отдохнуло.



Выложить медальоны на тарелку, по паре штук на порцию. У нас на гарнир был обжаренный цукини и соус со сковороды, который остался после обжарки мяса, но вы можете использовать свой любимый соус.



Медальоны вышли безумно вкусными и сочными, чего и вам желаю.



Приятного аппетита!

Комментарии: 6

Наталья # 09:55 15.08.2014

Спасибо огромное за рецепт. Попробовала приготовить. Мясо получилось нежное, ароматное и очень вкусное. А главное очень быстро.

Натали # 17:56 2.09.2016

Оч вкусно, а главное готовиться мега быстро

Эдвард # 19:07 11.03.2017

Приготовил по рецепту.... Пальчики оближешь.
И очень быстро. Спасибо.

katya_khavina # 11:50 12.03.2018

мясо с коньяком- это очень вкусно!

Игорь # 17:41 9.08.2019

Коньяка не было((добавил текилу)) щас посмотрим что получилось))

Алексей # 16:08 1.01.2021

Одобряю!!!))) очень здорово!!!)))
