СВИНИНА НА КОСТИ С ГОРОХОМ

То, что мы редко едим свинину дома я поняла во время этого ужина! Марсель, откусив кусочек, просила: "Мама, это точно не рыба?" :))))
Обычно мы едим свинину на даче в виде шашлыка. А тут в "Сильпо" не было приличной говядины, курица изрядно надоела и решила купить красивые кусочки свинины на кости! Ну и к тяжелой свинине лучшего гарнира, чем легкий свежий горошек, я не могу придумать!

Понадобится:

свинина на кости - 1 стейк на порцию
масло сливочное - 30 граммов
масло оливковое - 2 столовые ложки
шалфей - 10-15 листиков
мед (желательно жидкий) - 1 столовая ложка
имбирь - ломтик
соевый соус - 2 столовые ложки

горошек замороженные - 300 граммов
лук синий - 2 штуки

Приготовление:

Имбирь натри на терку. Мясо комнатной температуры залей соевым соусом и добавь имбирь, оставь на полчаса мариноваться.
Замороженный горошек залей водой, дай полностью разморозиться и слей воду.
На хорошо разогретой сковороде растопи сливочной масло в оливковом и обжарь мясо с двух сторон до золотистой корочки.

Мясо посоли и поперчи по обжаренной стороне и смажь медом (у меня был не жидкий мед и я положила на каждый кусочек чайную ложку меда и дождалась пока он не растает).
Готовое мясо выложи в форму для запекания, посыпь шалфеем и отправь в разогретую до 180 градусов духовку на 15 минут.

Лук порежь полукольцами и обжарь на сливочном масле. К луку добавь горох и обжаривай минут 5, пока не станет мягким.