



ФИЛЕ МИНЬОН С ГРУШЕЙ И ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ

Однажды на съемке для местного телеканала, я назвала эту горчицу "с кружочками". Просто вылетело у меня из головы слово "зернышки"... Теперь всегда, когда вижу дижонскую горчицу вспоминаю свой тв-ляп :)



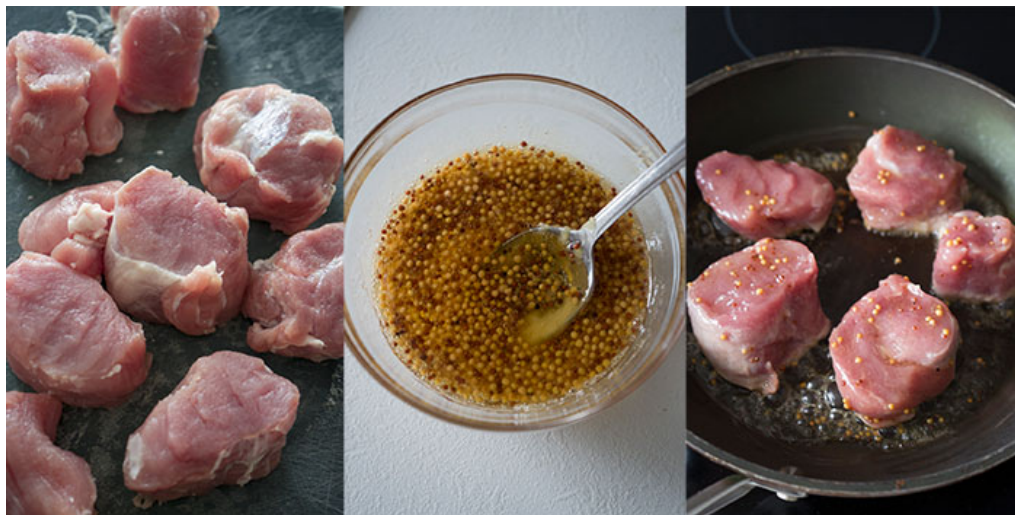
Понадобится:

свиная вырезка - около 1 килограмма
груша - 2 штуки
жидкий мед - 2 столовые ложки
горчица с зернами - 2 столовые ложки
оливковое масло - 2 столовые ложки
розмарин - 3-4 веточки

Приготовление:

Мясо обмой, обсуши и нарежь на медальоны. Мед смешай с горчицей и маслом. Обмакивая каждый кусочек мяса в этой смеси обжарь на хорошо разогретой сковороде с двух сторон,

до золотистой корочки.



Груши помой, обсуши и нарежь толстыми слайсами. Выложи в форму для запекания, смажь маслом и выложи на грушу кусочки мяса и посоли. Посыпь розмарином, полей оставшимся соусом и запекай 15 минут в заранее разогретой до 200 градусов духовке.

