

ФРУКТОВЫЕ МЕДАЛЬОНЫ С ЗЛАТИБОРАЦ СВИНОЙ ГРУДИНКОЙ



1 ПОРЦИЯ:

200 г свиного филе

20 г Златиборац свиной грудинки

Щепотка соли

Немного масла

20 г сливочного масла

½ столовой ложки коричневого сахара

60 г смородины

Сок из ½ апельсина

Приготовление:

Из филета образовать медальоны и замотать их Златиборац свиной грудинкой.

Посолить их и потом обжарить на сковороде-гриль, с небольшим количеством масла.

Медальоны обжаривать на средне-сильном огне, 5-6 минут с одной стороны, а потом

с другой. В сливочном масле растопить сахар, добавить смородину и апельсиновый

сок. Вилкой размять смородины и варить соус несколько минут, т.е. до желаемой

густоты. Приготовленный соус процедить через ситечко. Аранжировать медальоны с

соусом из смородины и желаемым гарниром.

Предложение:

Вместе с медальонами, на гарнир можно подать поленту или кабачки прожаренные

на гриле, а блюдо украсить веточкой смородины.