

ТЕЛЯЧЬЕ ФИЛЕ С КЛЮКВОЙ



Телячье филе с клюквой

Способ приготовления

Клюкву моем и очищаем от косточек. Груши очищаем от кожуры. Груши, лук-шалот и клюкву нарезаем кубиками. В кастрюле разогреваем 40 мл рапсового масла и кладем лук-шалот. Затем добавляем клюкву, в конце грушу и все тушим. Добавляем винный уксус, 200 мл воды и коричневый сахар. По необходимости солим. Варим все 15 минут на слабом огне без крышки.

Шашлыки из телятины: Мясо режем на 30 медальонов весом 30 г, свиную грудинку на 20 кусков весом 20 г, а болгарский перец и лук на 20 кусков. Все нанизываем на шампур попеременно. Отправляем шашлыки в духовку и запекаем, пока мясо не станет мягким.

[Гратены](#) готовим по рецепту, указанному на упаковке.

Хороший совет

Вместо болгарского перца и лука можете взять цукини или баклажан, а также добавить шампиньоны. Телятину можете заменить креветками или цыпленком.

Ингредиенты

- | [Гратены со сливками и сыром Эмменталь](#) 20 шт.
- | Телячье филе 1 кг
- | Легко припеченная свиная грудинка 400 г
- | Зеленый болгарский перец 2 шт.
- | Репчатый лук 2 шт.



- | Коричневый сахар 150 г
- | Перец, соль по вкусу

Сервис с улыбкой