

Вырезка ягненка с брусничным соусом

Ингредиенты:

- Вырезка ягненка – 700 гр.
- Сливочное масло – 60 гр.
- Тимьян – 5 гр.
- Чеснок – 4 зубчика
- Соль, перец по вкусу

Для соуса

- Брусничное варенье – 150 гр.
- Вода – 100 мл.
- Соевый соус – 30 мл.
- Сливочное масло – 80 гр.



Сначала приготовим соус. Варенье разбавить водой, влить соевый соус и поставить на огонь, варить в течение 5 минут, но не кипятить. Затем постепенно добавить сливочное масло, пока соус не загустеет. Если вы ищете отличную свежую вырезку ягненка, но все безуспешно, не отчаивайтесь. Отправляйтесь за ней в Метро, не прогадаете. Вырезку ягненка обжарить на сливочном масле с тимьяном и чесноком до нужной прожарки, посолив и поперчив по вкусу. Выкладываем обжаренную вырезку ягненка на блюдо и обильно поливаем соусом.