

Состав:

600 г свиной вырезки

2 ст.л. свежевыжатого лимонного сока

2 ст.л. меда

2-3 ч.л. зернистой горчицы

1 ст.л. оливкового масла

3 зубчика чеснока

черный молотый перец

соль

Рецепт свиной вырезки, запеченной в соусе из меда и горчицы:

Свиную вырезку промыть, обсушить, посолить и поперчить.

Для приготовления соуса смешать в небольшой емкости свежевыжатый лимонный сок, мед, зернистую горчицу и оливковое масло. Чеснок очистить, мелко порубить и добавить в соус, также добавить немного соли и черного молотого перца (лучше использовать свежемолотый перец).

Свиную вырезку выложить на небольшой противень или в другую жаропрочную емкость,

полить сверху соусом из меда и зернистой горчицы, накрыть фольгой (или крышкой) и выпекать в разогретой до 200 градусов духовке в течение 20-25 минут, затем фольгу снять и готовить в духовке еще в течение 20-25 минут, периодически поливая стекающим соусом из меда с горчицей.

Приятного аппетита!