



Состав:

800 г вырезки из телятины

50-60 г миндаля

4-5 зубчиков чеснока

1 ч.л. молотого орегано

½ ч.л. молотого базилика

соль

черный молотый перец

Дополнительно потребуется:

фольга

Рецепт вырезки из телятины с миндалем и чесноком:

Миндаль обжарить на сковороде без добавления масла, после чего измельчить в блендере до состояния крошки среднего размера. Чеснок очистить, промыть и мелко порубить. Чеснок смешать с молотым миндалем, добавить молотый черный перец, орегано и базилик, слегка посолить.

Вырезку из телятины промыть, слегка обсушить, посолить и обвалять в приготовленной смеси из миндаля, чеснока и молотых трав. Затем завернуть в фольгу и поместить на противень в предварительно разогретую до 190 градусов духовку. Готовить в течение 1 часа - 1 часа 20 мин.

Приготовленную вырезку из телятины нарезать порционными кусочками, полить собравшимся фольге соком со смесью из миндаля и чеснока.

Приятного аппетита!