Состав:

6-8 медальонов из баранины (примерно 1,2-1,5 кг)

2 репчатых лука

соль

черный молотый перец (или смесь из 3-4 видов перца)

Для маринада:

0,5 л воды

2 ст.л. бальзамического уксуса

Дополнительно потребуется:

решетка для гриля*

Рецепт приготовления медальонов из баранины на гриле:

Медальоны из баранины промыть и натереть черным молотым перцем или смесью из нескольких перцев.

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами, добавить к баранине и перемешать.

Для приготовления маринада воду смешать с бальзамическим уксусом и залить им баранину. Поставить мариноваться в холодильник на 4-5 часов.

За 10-15 минут до жарки посолить. Выложить на решетку для жарки и приготовить на гриле.

Подавать к столу с овощами и зеленью.

_____

* Медальоны из баранины по этому рецепту можно приготовить не только на гриле, но и в домашних условиях на сковородке