

Говяжьи медальоны в беконе с томатным соусом на красном вине



Время приготовления: 40 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

- Протертые томаты 1000g 300 г
- **Ингредиенты**
 - Бекон 4 ломтика
 - Белый лук ½
 - Говяжьи медальоны 4 шт. по 200 г
 - Красное вино ½ стакана
 - Лавровый лист по вкусу
 - Оливковое масло по вкусу
 - Поджаренный хлеб 4 ломтика
 - Розмарин по вкусу
 - Шалфей по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Оберните медальоны беконом и закрепите по сторонам зубочистками.
2. Обжарьте мясо на сковороде в небольшом количестве оливкового масла со всех сторон и отложите в сторону.
3. Слегка обжарьте лук с несколькими листиками розмарина, шалфея и лаврового листа на оливковом масле.
4. Добавьте **Протертые томаты Pomì** и красное вино.
5. Готовьте все вместе в течение 10 минут.
6. Переложите медальоны в томатный соус и продолжайте готовить еще 10 минут.
7. Выключите огонь, посолите и поперчите по вкусу, добавьте чуть-чуть оливкового масла и оставьте готовое блюдо настояться 5 минут.
8. Готовые медальоны подавайте к столу с поджаренным хлебом.