# Сюпрем из цесарки с луком-пореем, тушеным с помидорами, и обжаренными степными вешенками

**Время приготовления**: 40 min.
**Степень сложности**: Средний

**Ингредиенты (на 4 человека)**

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 1000g 100 г
  - Лук-порей 180 г
  - Оливковое масло экстра-класса по вкусу
  - Перец по вкусу
  - Петрушка по вкусу
  - Свежие проростки по вкусу
  - Соль по вкусу
  - Степные вешенки 200 г
  - Тимьян по вкусу
  - Цесарка 600 г
  - Чеснок 2 зубчика

**Для этого рецепта мы использовали:**

## Приготовление

1. Грудку цесарки надрезать и открыть ее, чтобы получился карман. Замариновать с солью, перцем и тимьяном.
2. Положить грудку кожей вверх на пленку для запекания, зажав и свернув края, как если бы это была конфета.
3. Завернуть получившийся сверток в бумагу для выпекания.
4. Запекать 12 минут в духовке при температуре 180°.
5. Тем временем нарезать лук-порей на тонкие полосочки и протушить на сковороде с**Протертые Томаты** .
6. Порезать степные вешенки и протушить на сковороде с маслом, солью, чесноком и петрушкой.
7. Раскрыть запеченный сверток и подрумянить цесарку на сильном огне. Подавать мясо с тушеным луком-пореем и слегка обжаренными грибами.