



1

Морковь и лук-шалот нарежьте крупно, репчатый лук – мелко. Раздавите и очистите чеснок, мелко его порежьте. Мясо нарежьте на медальоны толщиной примерно по 1-1,5 см. Посолите и поперчите. Шампиньоны нарежьте дольками, вешенки порвите на волокна.



2

Добавьте в миску 2 столовые ложки оливкового масла, бальзамический уксус, тимьян, порванный руками, резаные морковь и лук-шалот, мясо. Все перемешайте и оставьте мариноваться в холодильнике на 15 минут.



3

Растопите сливочное масло и обжарьте мелко рубленный лук на среднем огне 1 минуту, добавьте грибы и обжаривайте еще 2 минуты, помешивая. Уменьшите огонь, добавьте сметану, щепотку сахара, половину чеснока, тушите грибной соус 5 минут. Поперчите, посолите по вкусу, снимите с плиты, перемешайте.



4

Раскалите сковороду и обжарьте уже замаринованные медальоны на сильном огне в течение 2 минут с одной стороны, переверните, добавьте овощи, с которыми мариновались медальоны, и жарьте все вместе ещё 3 минуты (указана прожарка medium, контролируйте по предпочтениям). Переложите мясо на тарелку. К овощам добавьте оставшуюся половину чеснока и жарьте на слабом огне в течение еще 4-х минут. Добавьте соус терияки, прогрейте все вместе еще минуту.



5

Выложите мясо на тарелку, сверху полейте грибным соусом, рядом положите овощи и подавайте блюдо к столу.