



1
Разогрейте духовку до 180 °С.

Грушу очистите от кожуры, разрежьте пополам. Одну часть еще раз разрежьте пополам, а другую порубите мелким кубиком. Лук и ягоды можжевельника мелко порубите.



2
Вырезку посолите, поперчите, посыпьте сушеным чесноком, смажьте горчицей. Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте вырезку на среднем огне 3-4 минуты с каждой стороны.



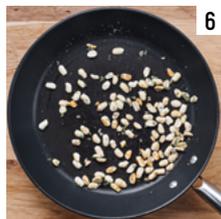
3
В разогретой сковороде обжаривайте две половины груши на сливочном масле, присыпав их корицей. Переложите готовую грушу на противень, застеленный пергаментом.



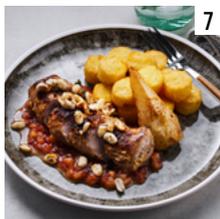
4
Выложите на противень вырезку и картофельные наггетсы. Поставьте запекаться на 18-20 минут при 180 °С.



5
В сковороду положите лук, обжаривайте 2 минуты до золотистого цвета, помешивая. К луку добавьте грушу, порезанную кубиком, ягоды можжевельника. Влейте яблочный сок, перемешайте. Томите на среднем огне 3-4 минуты – от сока на сковороде должна остаться половина. Добавьте кетчуп, перемешайте, подержите на среднем огне 1 минуту. Снимите с огня.



6
Разогрейте сухую сковороду. На среднем огне обжаривайте арахис 1 минуту, помешивая. Добавьте к нему сахар.



7
подавайте вырезку с наггетсами, полив соусом и посыпав жареным арахисом.