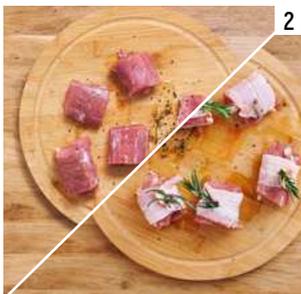




1

Белые грибы варите на среднем огне в сотейнике 20 минут.

Гречневую крупу промойте, высыпьте в кастрюлю и залейте двумя стаканами воды. На сильном огне доведите крупу до кипения, посолите по вкусу, уменьшите огонь до слабого, накройте крышкой и варите 15-17 минут. Слейте воду.



2

Свиную вырезку нарежьте на 6 медальонов, поперчите и посолите по вкусу. Оберните медальоны грудинкой и проткните веточкой розмарина.



3

Нарежьте шампиньоны ломтиком, мелко порубите лук и сельдерей.



4

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте медальоны с двух сторон в течение 5-7 минут, добавьте белые грибы, шампиньоны, половину куска сливочного масла, влейте сливки. Посолите и поперчите по вкусу. Томите до готовности свинины на среднем огне 5-7 минут.



5

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте лук и сельдерей на сильном огне, помешивая, 2-3 минуты, добавьте оставшееся сливочное масло и протомите 1 минуту на среднем огне. Высыпьте на сковороду гречневую кашу и прогрейте на среднем огне еще 2 минуты.



6

Готовую свинину подавайте на гречневой каше с соусом из грибов.