



1
Чечевицу залейте 300 мл воды (1,5 стакана воды), посолите по вкусу. Отваривайте на среднем огне 17-20 минут. Заправьте ложкой растительного масла.



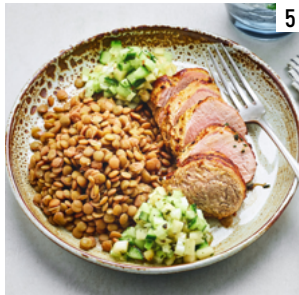
2
Разогрейте духовку до 180 °С. Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Свиную вырезку посолите, посыпьте молотым черным перцем, смажьте горчицей.



3
Тимьян переложите на сковороду. Вырезку обжаривайте на среднем огне по 4-5 минут с двух сторон. Переложите свинину на противень. Готовьте в духовке 15 минут при 180°С.



4
Грушу очистите от кожи. Сельдерей, грушу и огурец нарежьте мелким кубиком. Все ингредиенты перемешайте в отдельной миске. Семена фенхеля раздавите в ступке или порубите ножом. Пересыпьте в миску к остальным ингредиентам. Посолите, поперчите, добавьте сок лимона (регулируйте по вкусу), пасту примерба, растительное масло (2 столовые ложки) и перемешайте.



5
Готовую вырезку порежьте на медальоны, подавайте с отварной чечевицей и грушевой сальсой.