



1

Разогрейте духовку до 180°C. Мясо посолите, поперчите. Затем жарьте на разогретой сковороде (можно использовать гриль) по 3 минуты с каждой стороны, а затем по 2 минуты с боковых сторон. Запекайте в духовке 7-10 минут (в зависимости от предпочитаемой степени прожарки).



2

Достаньте мясо из духовки, порежьте на кусочки толщиной 1-1,5 см и дайте постоять.



3

Перец чили и чеснок мелко порубите, грибы разделите на волокна руками, зелень порвите на листики, вяленые томаты нарежьте соломкой. Помидоры черри разрежьте пополам, сыр нарежьте пластинками (слайсами) при помощи овощечистки.



4

На разогретой с растительным маслом сковороде слегка обжарьте листья тимьяна, чили, чеснок. Добавьте в сковороду волокна вешенок, вяленые томаты и зелень. Посолите и поперчите по вкусу, обжаривайте все вместе 2-3 минуты на среднем огне.



5

Смешайте оливковое масло, горчицу и винный уксус до однородной консистенции.



6

На тарелку положите салат, полейте частью заправки, сверху равномерно выложите обжаренное мясо. На мясо - грибы. Украсьте блюдо половинками черри и пластинами сыра.