



1

Разогрейте духовку до 180 °С.

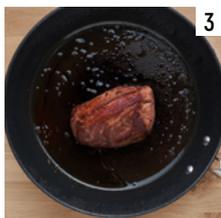
Достаньте сливу из морозильной камеры.

Говяжью вырезку посолите, поперчите, полейте оливковым маслом и посыпьте тимьяном. Дайте замариноваться 5 минут.



2

Сельдерей и картофель очистите, нарежьте произвольно. Варите в кастрюле с подсоленной водой 20-25 минут.



3

Обжарьте говядину на сухой сковородке по 3-5 минут с каждой стороны.



4

Запекайте мясо в разогретой духовке 12-15 минут в зависимости от прожарки, которая вам по вкусу.



5

Слейте воду с сельдерея и картофеля, добавьте сливки и сливочное масло, проварите еще 5 минут. Пюрируйте в блендере или мялкой для картофеля. При необходимости добавьте кипяченой воды, если получилась очень густая консистенция пюре.



6

Приготовьте соус: сливы крупно нарежьте, обжарьте 2-3 минуты в сотейнике с добавлением резаного чили и бадьяна.



7

Потом в сотейник добавьте мёд, половину вишневого сока и доведите соус до готовности еще 3-5 минут (оставшийся сок не используем в рецепте).

Обжарьте на сухой сковороде зеленый лук.



8

Готовую говядину нарежьте на медальоны и подавайте с муссом из сельдерея и картофеля и соусом из слив.