



Ингредиенты

1. Свиная вырезка - 180 г
2. Бекон или ветчина - 80 г
3. Кетчуп Торчин® «3 часником» - 80 г
4. Вино красное - 40 г
5. Масло сливочное - 50 г
6. Малиновое варенье - 30 г
7. Соль, перец

Рецепт

1. Налейте красное вино в кастрюлю и выпарите на 50%. Добавьте кетчуп Торчин® «Лягідний» и малиновое варенье, после закипания доведите до густоты на небольшом огне. Добавьте сливочное масло и отставьте.
2. Мясо разрежьте поперёк волокон, заверните в бекон в форме бочонков.
3. Замаринуйте мясо в специях и приготовленном соусе. Мясо поджарьте до румяной корочки.
4. Затем на 15 минут поставьте в духовку и запекайте при температуре 180° С.
5. Посыпьте зеленью и подавайте к столу.

Ссылка на рецепт:

<https://www.torchyn.ua/ru/recipes/single-photo/medalony-v-tomatno-yagodnom-souse>