**Жареное свиное филе с запеченными корнеплодами и апельсиновым соусом**

*(На 4 чел.)*

**Ингредиенты**

* Свиное филе 800 гр
* Горчица 60 гр
* Мед 50 гр
* Чеснок 3 зубчика
* Соевый соус 20 мл
* Пастернак *(корень)* 300 гр
* Морковь 300 гр
* Тимьян 15 гр
* Апельсин 2 шт. (для соуса)
* Сметана (*с высокой жирностью)*

**Приготовление маринада *(для мяса)***

Смешайте в миске горчицу, мед, чеснок и соевый соус. Порежьте свиное филе на медальоны и вылейте сверху маринад, поставьте в холодильник минимум на 30 мин. Для более яркого вкуса мы рекомендуем оставить в холодильнике на ночь.

**Приготовление гарнира**

В кипящую воду добавьте соль, положите морковь и пастернак и варите 12 минут. Затем достаньте из воды овощи и положите их в противень для запекания. Добавьте соль, оливковое масло и мелко нарезанный тимьян. Разрежьте пополам апельсины и тоже положите на противень. Запекайте при температуре 200°С в течение 15-17 мин. – пока овощи не станут темно-золотистого цвета.

**Приготовление соуса и мяса**

Сначала замаринуйте мясо и поставьте в холодильник на 30 мин. (см выше) – или пока не будет готов гарнир. Пока овощи запекаются, разогрейте сковороду, посолите мясо и пожарьте свиные медальоны. Потом снимите их со сковороды и в ней же приготовьте соус: добавьте сок из апельсина, который тушился вместе с овощами, жирную сметану, соль и перец; немного перемешайте – и соус готов.

**Подача**

Сначала выложите на тарелку свиные медальоны, затем добавьте запеченные овощи и полейте сверху соусом.