

Следващата ми гостенка е добре позната в Българското Интернет кулинарно пространство със своите умения. Това, което ме плени, са леките за изпълнение рецепти и вкусотиите, които приготвя с месо. Като съпруга на ловджия, тя майсторски се справя с дивеча и сигурна съм, че всеки, който е опитал поне една нейна рецепта, се е насладил на божествен вкус! На гости ми е [Пепа Стоева](#).



Продукти за 4 порции:

2 броя свинско бонфиле

3 с.л.масло

2 с.л.брашно

250 гр гъби

60-80 мл бяло вино

сол на вкус (съвсем малко им трябва, соса по-долу е солен)

1 ч.л. риган

1 ч.л. кимион

3 с.л. зехтин или олио

50 мл балсамов оцет

50 мл сок от лимон

50 мл концентриран пилешки бульон

1 ч.л. мед

2 с.л. каперси

Начин на приготвяне:

Филетата се срязват напречно на две, след което всяка част се цепва и разделя като пеперуда.

Начукват се леко между два пласта свежо фолио - не се изтънява, посоляват, поръсват с подправките и оставят за 30-40 минути в хладилника да починат.

Смесва се размекнатото масло с брашното до хомогенност.

Всяко филе се натърква добре с тази смес.

Отново се оставя 30-40 минути в хладилника.

Загрява се мазнината (зехтин, олио) в тиган и филетата се запържват до зачервяване от двете страни.

Изваждат се в приготвена тава, в която после ще се пекат.

"Завиват" се обилно с почистените и едро нарязани гъби, посоляват съвсем малко, налива се виното, тавата се опакова добре с фолиото и пече в загрята фурна 10 минути на 220 градуса, след което още 15-20 минути на 180.

През това време в тигана се налива бульона, балсамико, лимоновия сок и оставя да заври, за да се деглазира тигана.

Намалява се степента на котлона, прибавят се меда и каперсите и оставя тихо да къкри - около 5-6 минути.

Готовите филета се развиват от фолиото, заливат със соса с каперси и връщат във фурната за още 7-8 минути на 200 градуса.

Сервират се с гарнитура от ориз, картофи, капелини, спагети, лингуини или фина паста.

А най-добре - със свежа салата.