

Juneci medaljoni sa kestenom



Sastojci

Potrebno je:

- 10 junecih medaljona (biftek)
- kocka za junecu supu
- 20 g suvog groža
- 3 kašike maslaca
- 50 ml crnog vina
- 1/2 kg kesteni
- so
- biber

Priprema

Skuvati supu od kocke, dodati suvo grože kašiku butera, vino, biber i prokuvati na tihoj vatri.

Medaljone pržiti na buteru samo sa jedne strane, okrenuti na drugu, zaliti sa malo supe i dinstati 20 minuta.

Deo mlevenog kesteni pomešati sa supom da se dobije sos, njime preliti medaljone poreane na tanjir za služenje, okolo staviti preostali kesten.