

Teleci medaljoni



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je

- **1-1,5 kg** teletine
- maslinovo ulje
- so
- suvi biljni zacin
- beli luk
- kukuruzno brašno
- pšenicno brašno
- aleva paprik
- jaja
- ulje

Priprema

Teletinu oprati, posusiti i iseci na medaljone. Najbolje je spremiti ih prethodnog dana i ostaviti u marinadi od maslinovog ulja, bibera, soli, suvog biljnog zacina i belog luka u prahu. Sutradan svaki medaljon uvaljati u mesavinu pšenicnog i kukuruznog brašna uz dodatak kašike aleve paprike. Potom meso uvaljati u jaja i prezlu i pržiti u dubokom ulju. Vaditi medaljone i ostaviti na papirni ubrus da upije višak masnoce. Služiti uz hladan sos napravljen od dve kašike majoneza, dve kašike kisele pavlake, kašicice senfa, kašicice kecapa.

Savet