

Medaljoni od curecog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** curecih medaljona
- **po ukusu** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Prilog:

- **malobarenog** povrca
- **malokrompir** salate
- **maloumaka** od šampinjona

Priprema

Medaljone natrljati zacinima, preliti maslinovim uljem i ostaviti bar pola sata. Poredjati ih u nauljen pleh, dodati šoljicu tople vode, prekruti folijom i peci. Pred kraj, skloniti foliju da se dobije lepa korica.

Savet

Služiti uz prilog po žalji.