

## *Teleci medaljoni sa hladnim umakom od šampinjona*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** telecih medaljona
- **po ukusu** soli
- belog bibera
- suvi biljni zacin
- **malomaslinovog** ulja

#### **Za hladan sos:**

- **nekoliko kašika** Moja Kravica kisele pavlake
- **1 kašičica** senfa
- **oko 100 g** mariniranih šampinjona

#### **Za prilog:**

- **nekoliko** prženih zelenih paprika

### **Priprema**

Telece medaljone ostaviti u marinadi od zacina i maslinovog ulja preko noci. Sledeceg dana i ih ispržiti u teflonskom tiganju i odložiti na zagrejan tanjir. U istom ulju u kom su se pržili medaljoni ispržiti zelene paprike. Za hladan sos pomešati kiselu pavlaku sa senfom i mariniranim šampinjonima. Na tanjir složiti listove zelene salate preko koje stavimo medaljone, malo prelijemo saftom koji su pustili i hladnim sosom. Prijatno!

## **Savet**

Brzi rucak kad dodjete umorni sa posla...