

Teleci medaljoni sa hladnim umakom od sampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za hladan sos:

- **nekoliko kašika** Moja Kravica kisele pavlake
- **1 kašica** casenfa
- **oko 100 g** mariniranih šampinjona

Za prilog:

- **nekoliko** przenih zelenih paprika

Prepuna

Telece medaljone ostaviti u marinadi od zacina i maslinovog ulja preko noci. Sledeceg dana i ih ispržiti u teflonskom tiganju i odložiti na zagrejan tanjur. U istom ulju u kom su se pržili medaljoni ispržiti zelene paprike. Za hladan sos pomešati kiselu pavlaku sa senfom i mariniranim šampinjonima. Na tanjur 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...