

Medaljoni u pilecem umaku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**junecih medaljona
- **1 kesica**pilece krem supe
- **komad**icbutera
- **1 kašik**agustina
- **2 kašike**kisele pavlake
- **po potrebi**mleka
- **po ukusu**soli, bibera i suvi biljni zacin

Priprema

Medaljone ocistiti od žilica, ako ih ima, a onda ih na kratko potopiti u mleko. Potom ih uvaljati u krem supu i poredjati u vatrostalnu ciniju. U šerpici otopiti buter i dodati gustin tek da požuti, staviti kiselu pavlaku, mleka da se dobije željena gustina i pilecu krem supu. Zaciniti po ukusu. Kratko prokuvati, pa kad pocne da se zgusnjava, skloniti sa vatre. Preliti medaljone, pokriti poklopcem i peci 50tak minuta poklopljeno, a zadnjih 10tak minuta otkriti da se uhvati fina korica. Meso ce biti socno i mekano. Poslužiti uz prilog po želji.

Savet