

## *Jagnjeci medaljoni na lovacki nacin*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8 jagnjecih medaljona
- 2 kašike maslaca
- 4 kašike ulja
- 3 kašike vode
- biber
- so

### **Priprema**

Pripremljene medaljone posoliti, pobiberiti i kratko propržiti na dobro zagrejanom maslacu.

Da porumene, smanjiti temperaturu i peći još 10 minuta, naliti vodu i poklopljeno dinstati još 10 minuta.

Izvaditi na topao tanjir i poslužiti odmah, dekorisano po želji.