

Užicki medaljoni



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg teleceg mesa
- 300 g kajmaka
- 50 g brašna
- 30 g senfa
- 2 dl ulja
- 1 glavica belog luka
- mleveni biber
- peršunov list
- so

Priprema

Telece meso od filea iseci na jednake šnicle, izlupati tuckom, posoliti i pobiberiti po ukusu. S druge strane meso uvaljati u brašno. Pržiti u dubokoj masnoci, sve dok meso ne porumeni. Potom svaku premazati senfom, pomešanim sa sitno isecenim belim lukom, vratiti u šerpu, sipati pola čaše mlake vode i ostaviti da na blagoj vatri još malo prokuva. Izvaditi medaljone na vecu plitku ciniju, na svaki staviti kuglicu kajmaka i posuti sitno isecenim peršunovim listom.

Služiti sa povrćem (boranija, krompir, grašak, barena šargarepa).