

## *Svinjski medaljoni u pavlaci*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** svinjskog ribica
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šangarepa
- **2** slatke paprike
- **2** paradajza
- **4** parчета hleba
- **2 kašike** gustina
- **1** čašak iseke pavlake
- **malobibera**
- **1 kašičica** biljnog zacina
- **2** naprstaka majcine dušice
- **1** dlmleka
- **2** dlulja

### **Priprema**

Meso iseci na medaljone, debljine prsta, istucati tuckom, posoliti, zaciniti i oblikovati krugove. Hleba tako?e iseci na krugove (modlom izvaditi).

U šerpi zagrejati ulje, spustiti medaljone i pržiti ih sa obe strane po 1 minuta. Pržene medaljone ostaviti sa strane, gde su se pržili medaljoni ubaciti krugove od hleba pa ih sa obe strane zapeci.

U šerpu dodamo još ulja, luka narežemo na kolutove i papriku na kolutove. Sve stavimo da se dinsta oko 10 minuta, paradajz isecemo na kolutove i ubacimo u povrce da se prže i pusti svoj sok. Lagano mešati na tihoj

vatri još 5 minuta. Sve zaciniti zacinom, biberom i solju, i ciniju sipati mleko i gustin promešati i sipati preko povrca. Šerpu lagano protresti da se sve lepo sjedini i pustiti da polako krcka. Vratiti medaljone u sos od povrca i opet šerpu protresti, krckati oko 5 minuta. Umutiti viljuškom kiselu pavlaku i preliteri medaljone.

Servirati: petadajz, hleba, medaljon, pteko sos od povrca i kašikom pavlake zaciniti na kraju.

### **Savet**

Možete koristiti meso od buta, i malo duže ga pržiti, dok meso od ribi?a je mekano i brzo se priprema. Za ?as se spremi, servirati ga uz prilog od barene šargarepe i barenog graška.