

## *Juneci medaljoni sa kestenom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 10 junecih medaljona (biftek)
- kocka za junecu supu
- 20 g suvog groža
- 3 kašike maslaca
- 50 ml crnog vina
- 1/2 kg kestena
- so
- biber

### **Priprema**

Skuvati supu od kocke, dodati suvo grože kašiku butera, vino, biber i prokuvati na tihoj vatri.

Medaljone pržiti na buteru samo sa jedne strane, okrenuti na drugu, zaliti sa malo supe i dinstati 20 minuta.

Deo mlevenog kestena pomešati sa supom da se dobije sos, njime preliti medaljone poreane na tanjir za služenje, okolo staviti preostali kesten.