

## ***?ureci medaljoni u sosu od šljiva i badema sa grilovanim povrćem***



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3šnicle cureceg filea - belog mesa
- 2 kašikemaslinovog ulja
- malosensa (pikantni ili obicni)
- 2 kašikepavlake
- 3-4 kašikemleka
- 1 kašiciceljute paste od paprika sa kikirikijem
- 1 kašicicemeda
- 3suve šljive
- 6-7pecenih badema
- 3 cenabelog luka
- 1 granciceruzmarina
- malosoli
- malobibera
- 1 viljuškabrašna
- malovode

#### **Prilog:**

- razno grilovano povrće

### **Priprema**

Medaljone premazemo senfom, spustimo u nauljen tiganj, (dok dodajemo ostale sastojke, medaljone okrećemo da se ravnomerno dinstaju).

Dodamo seckan beli luk, seckan propržen badem, šljive spustiti u tiganj kratko da omekšaju, izvadimo ih i iseckamo, vratimo u tiganj; dodamo kašičicu meda, so, biber.

U pavlaku dodamo kašičicu ljute paste sa kikirikijem (ako je nemate, koristite cili papricicu), dodati mleko, promešati, sipati na medaljone, dobro protresti tiganj, da se svi sastojci spoje.

Na kraju ubaciti grancicu ruzmarina, protresti tiganj. Zaprška: jednu viljušku brašna pomešati sa malo vode, ubaciti u medaljone, blago protresti tiganj, da masa dobije gustinu.

Povrce: brokoli, patlidžan (plavi paradajz), karfiol, krompir, pržiti kratko na jakoj temperaturi (kao u "voku").

Servirati toplo i dekorisati sa nekoliko badema i malo ruzmarina.

## **Savet**