

ureci medaljoni u sosu od šljiva i badema sa grilovanim povrcem



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3šnicle cureceg filea - belog mesa
- **2 kašikemaslinovog ulja**
- malosenfa (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 povrce

Priprema

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

Dodamo sekan beli luk, sekan propržen badem, šljive spustiti u tiganj kratko da omešaju, izvadimo ih i isekamo, vratimo u tiganj; dodamo kašicu meda, so, biber.

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

Na kraju ubaciti grancicu ruzmarina, protresti tiganj. Zaprskaj: 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