

Pileci medaljoni u sosu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za medaljone:

- **700** g pileceg belog mesa
- **100** glenti šunke
- **1** pomorandža
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po potrebi** ulje za prženje

Za sos:

- **2,5** dl pavlake za kuvanje
- **10-12** mini mocarela
- **2** kašike kisele pavlake
- **100** g tvrdog sira po izboru
- **1** kašicica majorana
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Za prilog:

- **1/2** kg šargarepe
- **3-4** cenaulja
- **2** kašike so
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

- **po ukususuvi biljni zacin**

Priprema

Meso iseci na šnicle pa ga preko najlon kese tuckom blago izlupati. Šnicle poprskati sokom pomorandže (može i limuna ako nemate pomorandžu), posoliti i pobiberiti. Ostaviti u frižider na pola sata sat.

Na svaku šniclu na sredinu staviti parce šunke.

Krajeve šnicle skupljati prema sredini pokrivajući šunku.

Skupiti ivice pa rukama oblikovati medaljon. Malo ga odgore pritisnuti dlanom.

Napravljene medaljone spustiti u tiganj sa zagrejanim uljem pa ispržiti da porumene.

Ispržene medaljone na kratko izvaditi na tanjir držeci ih na toploti.

U tiganj sipati pavlaku pa kad se ugreje dodati mocarelu. Kad se istopi mocarela dodati rendan sir pa mešati da se i on istopi. Posoliti pobiberiti i dodati majoran. Na kraju umešati kiselu pavlaku i promešati da se istopi.

Vratiti medaljone u tiganj i krckati sve zajedno 7-8 minuta.

Prilog od šargarepe spremite dok meso stoji u frižideru. Očišćenu i opranu šargarepu iseci na žilijen tj. na štapice. Spustiti ih u šerpicu u kojoj se nalazi mešavina ulja i vode. Vode treba koliko da pokrije šargarepu. Dinstati uz fodatak zacina. Na pola dodati usitnjen beli luk. Kad je šargarepa mekana, ali ne i da se raspada isključiti. Služiti medaljone u sosu sa prilogom od dinstane šargarepe.

Savet

Jelo je ukusno, a sok od pomorandže mesu daje lepu aromu.