

## *Svinjski medaljoni u sosu od braon šampinjona*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** svinjskog filea
- **300 g** braon šampinjona
- **2** mladog luka
- **2 kašike** kisele pavlake
- **3 dl** mleka
- suvi biljni zacini
- biber
- senf

### **Priprema**

Meso je potrebno iseci na komadice i malo izlupati cekicem, zaciniti i premazati senfom.

Zatim uvaljati u brašno i peci na vrelom ulju sa obe strane.

Meso izvaditi i u to ulje staviti mladi luk i šampinjone... zaciniti.

Šotom staviti kašiku brašna, a onda dodati mleko i kiselu pavlaku i ostaviti da kuva oko 5 do 10 minuta.

Posle 10ak minuta meso vratiti da zajedno prokrcka u sosu još oko 5 do 6 minuta.

Prilog: Kuvani krompir iseci na listice propržiti u tiganju sa malo ulja zatim dodati slaninu sitno seckanu i mladi

luk... Dinstati oko 5 minuta.

## **Savet**

Servirati uz prilog po izboru. Moj izbor je bio brzo dinstani krompir.