

Svinjski medaljoni u sosu od braon šampinjona



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gsvinjskog filea**
- **300 gbraon šampinjona**
- **2mladog luka**
- **2 kašikekisele pavlake**
- **3 dl mleka**
- suvi biljni zacin
- 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.