

Svinjski medaljoni u sosu od ajvara



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400g** svinjskog filea
- **200 ml** neutralna pavlaka
- **3 kašike** ajvara
- senf
- suvi biljni zacin

Priprema

Meso je potrebno ocistiti od žilica i iseci na jednake parvice i izlupati malo cekicem zaciniti i premazati senfom.

Zatim isprziti u tiganju sa svih strana. Kad se meso izvadi u isti tiganj dodati neutralnu pavlaku i ajvar i zaciniti.

Posle 10ak minuta krckanja sosa vratiti meso u tiganj i nastaviti dinstanje oko 10ak minuta.

Nakon toga možete servirati.

Savet

Možete servirati uz povrće ili krompiriće.