

# **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 parcice 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 povre ili krompirie.