Svinjski medaljoni u umaku od piva

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskog filea
- **1 glavica**crnog luka
- **2**šargarepe
- **100 g**korena celera
- **100 ml**piva
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**soli

Priprema

Svinjski file iseci na medaljone, posoliti i zaciniti. Propržite ih na malo masti ili ulja sa obe strane da fino zarumene. Pržene medaljone izvadite i na istu masnocu dodati naseckani luk, na prutice narezanu šargarepu i celer. Pržiti nekoliko minuta da se povrce malo zarumeni, pa zaliti pivom, dodati zacin po ukusu i nastaviti dinstati na laganoj vatri nekoliko minuta dok se ne zgusne.

Savet