

ureci medaljoni sa špagetima



Sastojci

Potrebno je:

- 12 komada po 60 g cureca prsa
- 100 g kuvane šunke
- 120 g trapista (ili gauda sira)
- 60 g maslaca
- 320 g špagete
- zacin od sušenog povrca
- biber

Umak od paradajza:

- 300 g crnog luka
- 40 g ulja
- 10 g belog luka
- 10 g peršuna
- 1 dl belog vina
- 500 g svežeg oljuštenog paradajza (ili pelata)
- zacin od sušenog povrca
- biber
- peršun list

Priprema

Od cureih grudi oblikovati i izrezati jednake medaljone dužine 7 cm, a debljine 1 do 1,50 cm, malo ih poravnati, zaciniti, pobiberiti i pustiti ih da se mariniraju.

Sitno iseckani luk propržiti na ulju, a zatim dodati na kockice izrezan oljušten paradajz, malo ga dinstati, dodati

vino, zacin, beli luk, biber, peršun, doliti bujona ili vode i kuvati nekoliko minuta.

Špagete skuvati u slanoj vodi 8 do 10 minuta, ocediti, malo isprati toplom vodom i zaciniti vrućim rastopljenim maslacem.

Medaljone ispeci na žaru, da sa obe strane dobiju lepu rumenu boju.

Šunku izrezati u četiri jednaka trouglica, iznad šunke staviti isto tako izrezan sir, staviti u tepsiju i peci u jako zagrejanoj peci 2 do 3 minuta, da malo porumeni.

Gotov umak staviti na oval, zatim špagete uvijene kao gnezda.

Pecene medaljone staviti na špagete, a pecenu šunku na medaljone.

Ovako spremljeno jelo preliti sa malo rastopljenog maslaca.

Služiti toplo. Uz ovo jelo služiti zelenu salatu.