

Svinjski medaljoni u sosu od pecuraka



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g mesa
- **400** g pecuraka
- **3-4** cenabelog luka
- **1** glavica crnog luka
- **100** g pavlake
- **1** kašičica majcine dušice
- **1** kašičica bosiljka
- **1** kašičica belog luka u prahu

Priprema

Iseci meso na medaljonce posoliti, pobiberiti i posuti belim lukom u prahu i utrljati. Ostaviti meso da odstoji sat vremena u frižideru. Kada je meso odstajalo izvaditi i pržiti ga na umerenoj temperaturi par minuta s jedne i druge strane dok ne porumeni. U ulje u kom se pržilo meso izdinstati beli i crni luk i pečurke. Pred kraj staviti pavlaku i začine.

Savet

Služiti uz pire krompir. Prijatno :)