

Medaljoni sa slaninom i šampinjonima



 Simple

Priprema:

- Svinjski file narežite na kolutiće debljine 3-4 cm, začinite sa soli i paprom. Svaki komad omotajte slaninom i probodite čačalicom kako bi slanina ostala na mjestu.
- U posudu za pečenje stavite 2 žlice maslaca i na jačoj temperaturi pecite meso sa svake strane 2-3 minute dok se ne uhvati fina korica, ali pripazite da se meso ne prepeče.
- Meso izvadite iz posude u kojoj se peklo i stavite sa strane na tanjur. U posudu stavite narezane šampinjone, sitno nasjeckani češnjak i narezani luk, te pržite nekoliko minuta na laganoj vatri. Dodajte crno vino, a kada vino malo ispari dodajte 50 ml vrhnja za kuhanje i 1 žlicu maslaca.
- Kada se maslac otopio u posudu vratite meso i na laganoj vatri ostavite sve zajedno još par minuta.
- Medaljone poslužite s pripremljenim umakom od šampinjona.



