



Svinjski medaljoni v slanini

Skupni čas:
do 30 minut

Obrok:
kosilo/večerja

Porcije:
2-3

Sestavine:

Za meso:

1 svinjski file
sol, črni poper
olivno olje
5 rezin angleške slanine
80 g masla
1 glava česna
vejica rožmarina

Za omako:

200 g gob
1 žlica masla
100 ml smetane za kuhanje
sol, črni poper
neobvezno: nekaj kapljic limoninega soka

Priprava:

1.

Pečico segrejemo na 200 °C. Svinjski file narežemo na kose dolge približno 5 cm, solimo, popramo in premažemo z olivnim oljem.

2.

Vsak kos mesa ovijemo v rezino slanine in popečemo na olivnem olju z obeh strani.

3.

V ponvico Saturn Terra dodamo maslo, rožmarin in prepolovljeno glavo česna. Ponvico postavimo v segreto pečico za 8-12 minut (odvisno od tega, kako pečeno želite meso).

4.

Med pečenjem na maslu na hitro prepražimo gobe, solimo, popramo, prilijemo smetano in pustimo, da zavre. Končane medaljone postrežemo na krožnikih Gaya Elements North in jih prelijemo z gobovo omako. Kot prilogo priporočamo krompir ali svežo solato.