

ТЕЛЕЋИ МЕДАЉОНИ СА СОСОМ ОД ПЕЧУРАКА

2 kg телећег филеа, 50 g брашна, 200 g путера, 15 g соли; за подлогу 1 kg тоста за обликовање крутона; **прилог**: 10 печених парадајза, 500 g помфрита, 500 g крокета, 500 g сотираног спанаћа, 500 g соса од печурака и веза першуновог лишћа за декорацију, а за **сос од печурака** 1 dl уља, 100 g црног лука, 300 g свежих печурака, 50 g брашна, 2 dl слатке павлаке, 5 g соли, сенф, млевени бибер и першуново лишће.

Начин рада. – Од одлежалог филеа исећи три медаљона (200 g за једну особу). Месо филеа исећи попречно у односу на мишићна влакна. Исечене комаде филеа благо излупати, а потом формирати медаљоне округлог облика, висине 2 cm, а пречника од 6 до 7 cm. Обликоване медаљоне обложити тракама фолије да се не би деформисали приликом т. о., а потом их оштаубовати. Припремити крутоне за подлогу и прилог: помфрит, крокете, сотиране печурке, шаргарепу и спанаћ на путеру.

Термичка обрада – пржење. – У тигању на умерено загрејаном путеру пржити медаљоне с обе стране док не постану златножуте боје (4–5 минута), а на крају т. о. медаљоне посолити и зачинити. За време пржења медаљоне преливати сопственим соком. Медаљоне приликом термичке обраде и сервирања не бости виљушком, већ за то користити одговарајући прибор.

Избор овала и прилога за сервирање. – Овал декорисати топлом декорацијом. Потом на овал ставити обликоване печене крутоне хлеба. Припремљен прилог ставити на једну половину овала. Преко сваког крутона ставити по један медаљон. Сваки медаљон прелити сосом од печурака. На слободан део овала ставити печени парадајз и букетић француског першуна. Телећи медаљони са сосом од печурака могу се сервирати посебно за једну особу или на једном овалу за више особа. Сос од печурака сервирати и посебно у одговарајућој сосијери.