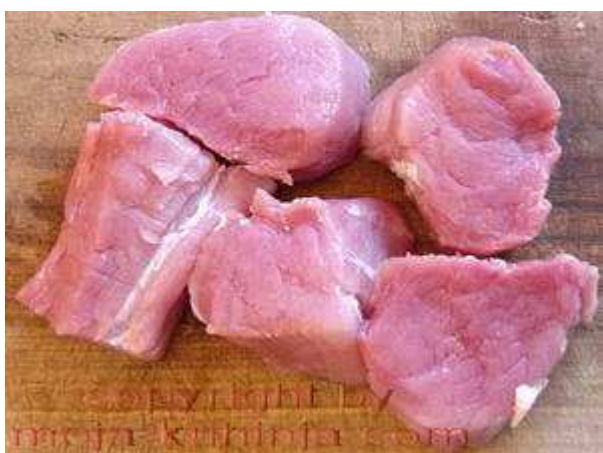


# Svinjski medaljoni sa koricom od bukovača v2 02.05.2015



- Za 4 osobe:
- 100g [sitnijih bukovača](#)
- 50g putra
- 50g [šalota ili crvenog luka](#)
- 1/2 MŽ [papra](#)
- 1/2 MŽ soli



- 500 kg svinjeske [pisanice \(lungića, bifteka\)](#)
- Lungić** očistite od žilica, narežite na komade debljine 6-7cm, to su **svinjski medaljoni**. Malo ih pritisnite, NE tucite ih batom, te ih posolite i popaprite sa obje strane.



**Svinjske medaljone** kratko popržite sa obje strane, na jako vrućoj tavici.

Dovoljno je samo kratko da bi se [zatvorile pore](#).

Uzmite **sitne bukovače** ili ostatke **bukovača** nakon [spremanja nekog drugog jela od tih gljiva](#).

Lagano ih properite i odmah ih posušite krpom, jer se lako napiju vode kao spužva.

Zajedno sa putrom, i šalotama stavite ih u sjeckalicu i dobro izmiksajte, dok ne dobijete kremastu masu.

Prepržene **svinjske medaljone**, posložite na papir za pečenje, te stavite na sredinu svakog komada 1 VŽ smjese **bukovača** i putra.

Ne razmazujte **bukovače**, jer će pri pečenju smjesa skliznuti sa mesa.

Zapecite u pećnici samo sa uključenim gornjim grijačem, cca. 7-8 min na 230°C.

Po pečenju pokrite ALU folijom još 5min.

**Zapečene svinjske medaljone sa koricom od bukovača** servirajte vruće uz pečeni krumpir i hladno bijelo vino, recimo [Žlahtinu](#).





[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)