

Zapečeni svinjski medaljoni sa koricom od gljiva bukovača



- 300g [sitnijih bukovača](#)
- 100g putra
- 100g [šalota ili crvenog luka](#)
- 1 grančica svježeg [ružmarina](#)
- 1/2 MŽ [papra](#)
- 1/2 soli

- 1 kg svinjske [pisanice\(lungića,bifteka\)](#)

Lungić očistite od žilica, narežite na komade debljine 6-7cm.

Malo ih pritisnite, NE tucite ih batom, te ih posolite i popaprite sa obje strane.



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 sa njima](#).

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, jer će pri pečenju smjesa skliznuti sa mesa.

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

Po pečenju pokrite ALU folijom još 5min. te odmah servirajte uz jedno hladno bijelo vino, recimo [Žlahtinu](#).

