

Medalioane cu sos de piper si garnitura de cartofi

Medalioane cu sos de piper si garnitura de
cartofi

Ingrediente :

cite 2-3 felii de muschi de porc de persoana, 1 mar, 12 cartofi mijlocii, 100 g ciuperci Champignon, o ceapa mijlocie, 250 ml supa de legume sau din cub instant, 150 ml frisca nebatuta sau lapte, 3 linguri cu virf de faina, 2 linguri unt, piper, patrunjel tocat fin

Preparare :

Se spala feliile de carne si se sterg cu un prosop de bucatarie. Se curata cartofii de coaja si se fierb la foc mijlociu. Se incing 2-3 linguri de ulei intr-o tigaie incapatoare si se prajesc la foc rapid feliile de carne, pe ambele parti, pina se rumenesc. Se toarna apa (cam o cana) si se da focul la mijlociu. Se lasa sa se fiarba innabusit, pina cind sint moi. Se adauga apa mereu, sa nu se arda. Se taie marul felii si se aseaza pe fiecare felie de carne o felie de

mar. Atentie ca marul sa nu ajunga direct in tigaie (devine amar daca se prajeste). Cind este aproape gata carnea, se incepe prepararea sosului de piper: se toarna intr-o alta tigaie 3-4 linguri din zeama de la carne si se caleste la foc potrivit ceapa taiata marunt. Dupa 2-3 minute se adauga ciupercile taiate felii. Se lasa sa se fiarba pina cind scade apa de la ciuperci la jumatate. Se adauga supa/instant si frigida (amestecata in prealabil cu faina) si se lasa sa fiarba. Se amesteca si se condimenteaza cu piper si sare. Cind s-a ingrosat, se opreste focul si se adauga patrunjelul tocat fin. Se scurge apa de la cartofi si se pun in oala unde au fiert cele 2 linguri de unt. Se pune pe foc mijlociu si se adauga cartofii. Se rostogolesc cu grija prin unt, in asa fel incit untul sa se dispuna peste tot. Se aranjeaza feliile de carne (feliile de mar se indeparteaza), se sareaza si se pipereaza. Se repartizeaza cartofii si peste sosul. Se serveste cu o salata de sezon