Medaliony cielęce z sosem pieczarkowym

BORGIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	3 łyżki
sól	
pieprz	
masło	1 łyżka
pieczarki	30 dag
śmietana kremówka	300 ml
dynia	10 dag
kluseczki dyniowe	do podania
polędwica	8 cielęca
papryka czerwona	1/2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mięso przed pokrojeniem w plastry (grubości ok. 2 cm) opłukać i osuszyć. Związać każdy kawałek bawełnianą nicią, aby uformować w miarę ładne krążki.

KROK 2 Oczyszczone pieczarki pokroić w plasterki. Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i powięzi, pokroić w krótkie paseczki. Dynię pokroić w plasterki, a następnie w krótkie słupki.

KROK 3 Na dużej patelni rozgrzać oliwę i podsmażyć mięso po około 4 minuty z każdej strony. Po usmażeniu posolić delikatnie i popieprzyć, po czym przełożyć na głęboki talerz i przykryć.

KROK 4 Na patelnię po smażeniu mięsa dodać masło i gdy zacznie się pienić, wrzucić pieczarki. Smażyć mieszając, aż przestaną puszczać sok. W międzyczasie usunąć nici z mięsa - to jest najlepszy moment. Dodać paprykę i smażyć jeszcze ze 3 minuty. Papryka powinna zmięknąć, ale pozostać jędrna.

KROK 5 Wlać śmietanę i wrzucić dynię. Wymieszać.

KROK 6 Dodać mięso razem z sokiem, który puściły. Całość gotować aż śmietana zgęstnieje.

KROK 7 Na talerze wyłożyć trochę sosu, ułożyć na nim po dwa kawałki mięsa, polać odrobiną sosu (albo i nie) i posypać posiekaną natką. Podawać z kluseczkami - tu ugotowane dzień wcześniej i delikatnie odsmażone na masełku.