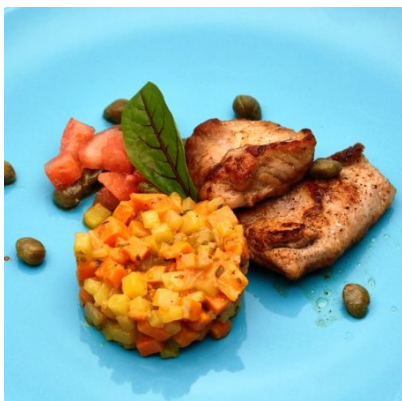


Doradca Smaku VIII: Medaliony cielęce z batatami, odc. 11



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

batat	1 duży
ziemniaki	2
bulion warzywny	250 ml
schab	300 g (cielęcy)
pomidor	1 bez skóry
kapary całe Smak	2-3 łyżki
oliwa	
botwina liście	kilka
oregano	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz biały mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Obieramy batat i ziemniaki, a następnie kroimy je w bardzo drobną kostkę. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki masła i przekładamy pokrojone ziemniaki. Chwilę smażyjemy, a następnie wlewamy połowę bulionu warzywnego. Po upływie 3 minut dodajemy pokrojonego batata i wlewamy resztę bulionu. Doprawiamy oregano, solą i pieprzem. Gotujemy, aż warzywa będą miękkie, a bulion odparuje. Na koniec dodajemy starty parmezan.
- KROK 2** Schab kroimy na cztery części, doprawiamy solą i białym pieprzem, a następnie rozbijamy na cienkie plastry. Na patelni rozgrzewamy pozostałe masło i niewielką ilość oliwy. Medaliony smażyjemy po dwie minuty z każdej strony.

KROK 3

Miąższ pomidora kroimy w kostkę i łączymy z kaparami i łyżką oliwy z oliwek. Na talerz układamy podsmażone warzywa, medaliony cielęce i pomidory z kaparami. Danie możemy ozdobić liśćmi botwiny.