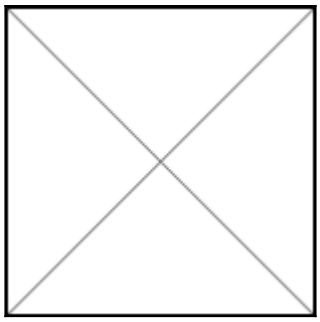

Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Medalion cielęcy na grzance

Podawać m.in. z sałatą z pomidorów

Składniki:

- boczek wędzony, 4 szt.
- ementaler, 10 dag
- bułka , 0.5 szt.
- sól, 1 szczypta
- mąka , 1 dag
- smalec, 9 dag
- sznylcówka, 40 dag

Sposób przygotowania:

Mięso pokrajać w poprzek włókien na 4 części i wykrajać z nich medaliony, nadając im kształt plasterków nieco większych od plasterków bułki. Każdy medalion rozciąć w poprzek włókien w połowie grubości, niezupełnie do końca, tak aby obie części pozostały złączone. Medaliony lekko pobić tłuczkiem z obu stron, osolić i posypać pieprzem wewnątrz i z zewnątrz. Do każdego medalionu włożyć plasterek boczku i sera, posypać mięso mąką i włożyć na rozgrzany smalec. Usmażyć dokładnie z obu stron początkowo na silnym ogniu, a następnie na słabszym tak długo, aby nie pozostały wewnątrz surowe. Na oddzielnej patelni usmażyć na smalcu plasterki bułki. Na gorące grzanki nałożyć gorące medaliony i podać je z sałatką z pomidorów lub sałatą, ziemniakami puree, fasolką szparagową lub groszkiem.