Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Medalion wieprzowy naturalny

Medaliony sporządzić tylko z mięsa dobrze dojrzałego.

Składniki:

- mąka , 2 dag
- smalec, 4 dag
- masło, 4 dag
- polędwica wieprzowa, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, pokrajać, piłując ostrym nożem w poprzek włókien, na 5 jednakowej wielkości medalionów, lekko pobić je tłuczkiem. Tuż przed smażeniem mięso oprószyć solą, pieprzem i mąką. Rozgrzać tłuszcz na patelni, włożyć mięso i smażyć, na miernie nagrzanej płycie, rumieniąc obie powierzchnie, przy obracaniu mięsa na drugą stronę dodać masło, mięso, dosmażyć lub świeże masło położyć na mięsie tuż przed podaniem. Do sosu wlać 2 łyżki wrzącej wody, rozgotować go. Mięso natychmiast wydawać na długim ogrzanym półmisku, oblane sosem ze smażenia. Podawać z frytkami, ziemniakami drążonymi, gotowanymi warzywami sezonowymi z masłem.