

Teleći medaljoni s orasima



 Jednostavan

Priprema:

- Teletinu posušite papirnim ubrusima i narežite na medaljone debljine 3 cm. Posolite ih, popaprite i pospite naribanim muškatnim orašćićem.
- Sitno nasjeckajte orahe, a jaja umutite pjenjačom. Teleće medaljone najprije uvaljajte u jaja, a zatim u nasjeckane orahe.
- Medaljone pržite u prethodno zagrijanom ulju, po četiri minute sa svake strane.
- Pečene medaljone ostavite par minuta na kuhinjskim papirnatim ubrusima kako bi upili višak masnoće. Gotove medaljone poslužite s Vašim omiljenim prilogom, mi smo se odlučili za kuhani krumpir s peršinom.



