

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajzu.blogspot.com/>

Medaljoni sa sosom od šumskog voća



Sastojci:

1 svinjski file (cca 500 g)

marinada

maslinovo ulje (cca 3 kašike)

1 kašika aceto balsamica

1 kašika estragon senfa

so i dosta sveže samlevenog bibera

sos od šumskog voća

200 g šumskog voća

2,5 kašičice meda

1/2 sušene majčine dušice

1/4 kašičice žalfije

100 ml kupinovog vina

50 ml vode ili povrtnog temeljca

1/2 kašičice gustina

so i biber, prema ukusu

Sve sastojke za marinadu pomešati u većoj činiji pa ih malo umutiti viljuškom da se sastojci povežu. File seći na komade 2 cm pa staviti u marinadu, ostaviti preko noći u frižideru. Izvaditi iz

marinade pa oblikovati tučkom za meso da bude ovalnog oblika. Na tiganju zagrijati malo ulja i peći meso 2-3 minuta sa svake strane da fino porumeni. Meso odlagati na topao tanjir. U tiganj doliti vino pa pustiti da proključa, onda dodati šumsko voće, kuvati na tihoj vatri. Voće gnječiti viljuškom dok se skroz ne raspadne. Dodati med i ostale začine. Količinu meda prilagoditi ukusu sosa, treba da bude slatkasto kiseo. Dosuti gustin rastvoren u vodi i kuvati do željene gustine. Meso servirati na tanjire i preliti sa sosom. Za prilog poslužiti restovani krompir sa šargarepom ili nešto slično po vašem ukusu.