

Medaljoni sa kivijem

Sto su duze u marinadi,uzitak ce biti veci!

1 Izmesati sve sastojke za marinadu.Odreske lepo oprati,dobro posusiti i potopiti u marinadu.Ostaviti preko noci ili minimum 5h da se mariniraju.Meso izvaditi iz marinade,ocediti i posusiti.Svaki odrezak duzinski presece na 1/2 i peci na vrelom ulju sa obe strane po 3min.Zaciniti i ostaviti da se dobro ohladi.Kivi oljustiti i iseci na deblje kolutice.Na oval poredjati medaljone,zatim na svaki staviti po malo remulade i preko toga po kolut kivija.

Napomena:

Mozemo dodati i prilog po zelji! Prijatno !!!

Sastojci:

marinadu za
serija 8supenih kasika
sirceta sa malo belog luka 3supene kasike
ulja 5supenih kasika
izrendanog crnog luka 1 glavica
senfa 1kafena kasika
suvog estragona i mesanih
zacin.trava po 1/2 kaf.kasike
bibera malo
glavne namirnice posebne
telecih ili sv.odrezaka 4x250gr
ulja 3supene kasike
bibera i soli sasvim malo
kivija 4 veca
remulade 30gr