

# Pečeni svinjski medaljoni z mlinci in šampinjoni

## Sestavine:

- 4 svinjski medaljoni (2/osebo)
- 350 g šampinjonov (lahko že narezanih)
- 125 g mlincev
- olje, sol, poper, peteršilj, česen;



## Priprava:



Tri stroke česna stremo v vročo naoljeno ponev. Dodamo oprane, na lističe narezane šampinjone, posolimo, popopravimo in po želji dodamo peteršilj. Dušimo 10- 15 minut na zmernem ognju, da voda od šampinjonov povre. Občasno premešamo.

Med tem na vročo, naoljeno ponev položimo svinjske medaljone in jih na zmerni temperaturi pečemo 10 minut. Po 5 minutah jih obrnemo z vilico, da se enakomerne zapečejo še na drugi strani.





Za prilogo pripravimo mlince po navodilih. Stresemo jih v posodo z vrelo slano vodo in odstavimo z ognja. Pustimo, da se omeščajo. Vmes 1x pazljivo premešamo. Odcedimo vodo.

Obrok je pripravljen v 15- 20 minutah. Po želji lahko pripravite še zeleno solato.

Želim vam dober tek!