



przepisy.pl

Medaliony wołowe z gruszką

 0 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- pieprz
- pieczarki - 450 gramów
- sól
- masło - 1 łyżka
- polędwica wołowa - 4 plastry
- oliwa - 5 łyżek
- śmietana 36% - 0.5 szklanek
- sok z cytryny - 2 łyżki
- gruszki - 2 szklanki
- brązowy cukier - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i pieczarki obierz i posiekaj następnie usmaż na połowie oleju. Dodaj śmietankę, dopraw solą i pieprzem i duś 10 minut.
2. Mięso rozgnieć w dłoniach lub delikatnie rozwałkuj. Oprósź pieprzem. Usmaż na pozostałym oleju. Potem zapiekaj 5 minut w 140 stopniach.
3. Gruszki umyj, obierz i pokrój w ćwiartki, skrop sokiem cytrynowym, usmaż w karmelu zrobionym masła, cukru i 4 łyżek wody.
4. Każdy medalion obłóż pieczarkami, polej sosem i udekoruj gruszką. Podaj z małymi, młodymi ziemniaczkami, ugotowanych w łupinach i oblanym masłem z koprem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl