



**Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Tmavé a silné.**



Ambasádor
Zlatý Bažant Tmavé

Gratinované medajlónky s lesnými hubami

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Bravčová panenka /sviečkovica/, 600g
- Soľ, čierne mleté korenie
- Olej
- Čerstvé očistené/mrazené huby, 400g
- Olej, 1PL
- Zemiakový škrob
- Sladká smotana 12%, 500ml
- Petržlenová vňať, čerstvá
- Spaetzle
- Vajce, 5ks
- Mlieko
- Polohrubá múka, 300g
- Maslo
- Biele korenie mleté
- Muškátový mletý orech
- Soľ
- Strúhaný syr na zapekanie, 200g

POSTUP

Z vajec, mlieka, múky, soli a korenín pripravíme hladké polorieďke cesto pomocou el. šľahača. Pretlačíme cez haluškár do vriacej osolenej vody, po vyplávaní scedíme, krátko opláchneme studenou vodou, pridáme maslo a premiešame. Mäso nakrájame na medailóniky, osolíme, okoreníme a opečieme na panvici, prepečieme na polovicu. Huby nakrájame na hrubšie plátky, opečieme na oleji, osolíme, okoreníme, prikryté podusíme a necháme odpariť vodu cca 10 min., zalejeme smotanou, v ktorej rozmiešame zemiakový škrob, a prevaríme ešte 5 min., pridáme sekanú petržlenovú vňať, prilejeme výpek z mäsa, dochutíme soľou podľa potreby. Halušky prehrejeme s 2/3 omáčky, vlejeme do zapekacej misky, uložíme medailóniky, prelejeme omáčkou, posypeme strúhaným syrom a zapečieme pri teplote 180 °C cca 8-12 min. dozlatista.