DANA MADALYON

tarif, şef Savaş Özkılıç'a aittir.

2 adet 70 gr. dana madalyon (bonfilenin 1,5 - 2 cm genişliğinde kesilmiş ve dövülmeden pişirilip servis edilen parçasına madalyon denir)
1 adet zeytinyağlı enginar
4 adet morel mantarı (kestane mantarı ya da beyaz kültür mantarı da olabilir)
2 adet yuvarlak pişmiş mücver
1 dal taze kekik
20 gr. tereyağı
1 küçük kuru soğan
1 kepçe demi glace sos

İlk olarak, dana etlerini tuz ve biber ile lezzetlendirip kızgın tavada birer dakika kızartın ve fırında 150 derecede 15 dakika pişirin.
Bir yandan zeytinyağlı enginarı küçük parçalar halinde kesin.
Soğanları küçük parçalar halinde doğrayın, tereyağı, soğan ve mantarları soteleyin ve demiglace sosa ekleyin

Sunuş: Alt kata mücver bir üstüne madalyon sonra sıra ile mücver, madalyon ve kekiği dizin, sosu etrafına gezdirip servis edin.

detaylar ve görselleri için: www.iyiyemek.com

© lezzetler.com tarif no:36740 • adı:Dana Madalyon • gönderen:&&gosa&& • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:01