**Основе куварства**

Наставна тема: **Јела по поруџбини**

Наставна јединица: **Јела по поруџбини од телећег меса-медаљони**

За припрему медаљона употребљава се **телећи филе.** То је најквалитетнији део телећег меса јер није проткан везивним ткивом, има нежна мишићна влакна.

**Припрема меса за медаљоне:**

-месо одвојено од костију се сече на три једнака комада (око 200g за једну порцију)

-излупа се са обе стране тучком за месо како би се добио жељени облик

- формирају се медаљони притиском између прстију

-могу се изузетно обложити тракама масног папира како би се задржао жељени облик

**Припрема медаљона:**

\*Медаљони се са свих страна обрашњаве-панирају

\*Могу се пржити натур ( на уљу) по неколико минута са обе стране, док не порумене

\*Могу се пржити на путеру (приликом пржења додаје се путер), по неколико минута са обе стране, док не порумене

\*На крају термичке обраде се зачињавају-посоле

\*Папир за печење се скине непосредно пре сервирања

Могу се сервирати са :

-печуркама

-сосом од печурака

-разним гарнитурама, нпр.“Букетијер“

**Избор прилога за медаљоне:**

**-у расутом стању:** помфрит, спанаћ , грашак, шаргарепа...

**-у обликованом стању:** динстан пиринач

Задаци:

Набројте још неколико прилога у расутом стању и неколико у обликованом ( по сопственом избору).

Одговорите на следећа питања:

1.Колико телећих медаљона се сервира за једну порцију?

2.Колико грама меса је потребно за једну порцију телећих медаљона?

3.Којим видом термичке обраде се припремају телећи медаљони?

Забележите нове терминолошке изразе уколико постоје.

Слободно питајте све што вам није јасно и тражите помоћ.