

Krucze medaliony z sarniny

Składniki:

3 dkg suszonych grzybów,
3 łyżki masła,
12 medalionów z sarny,
2 małe cebule,
kieliszek wytrawnego wina czerwonego,
szklanka śmietany,
łyżeczka sosu worcester,
łyżeczka soku z cytryny,
łyżka rzeżuchy,
sól,
biały pieprz.

Grzyby zalać szklanką wrzątku i odstawić na 10 min. Medaliony opłukać, osuszyć. Masło rozgrzać na dużej patelni i obsmażyć medaliony (po 2 min. z każdej strony). Następnie przełożyć na ogrzany półmisek, przykryć i trzymać w ciepłym miejscu. Cebule obrać, posiekać i zeszklić na tym samym tłuszczu. Grzyby osączyć, pokroić i dusić z cebulą jeszcze 5 min. Wlać wino i gotować, aż płyn prawie całkiem odparuje. Następnie wlać wodę, w której moczyły się grzyby, oraz śmietanę. Gotować jeszcze kilka minut, aż sos się zagęści. Przyprawić solą, pieprzem, sosem worcester i sokiem z cytryny. Medaliony wyłożyć na talerze, polać sosem grzybowym. Przed podaniem posypać rzeżuchą.