

Medaliony wieprzowe z oscypkiem i żurawiną

Medaliony wieprzowe z oscypkiem i żurawiną – górski smak na Twoim talerzu

Delikatne medaliony wieprzowe z aromatycznym oscypkiem i słodko-kwaśną żurawiną to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczysta polędwiczka wieprzowa, rozbita na cienkie plastry i zawinięta z tradycyjnym wędzonym serem góralskim, tworzy harmonijne połączenie smaków, które zachwyci nawet wybrednych smakoszy. Marynata z przyprawą Knorr, oliwą i rozmarynem nadaje mięsu głębi smaku, a grillowane warzywa sezonowe dopełniają całości.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników tradycyjnych polskich smaków w nowoczesnym wydaniu. Połączenie delikatnego mięsa wieprzowego z charakterystycznym górskim serem zadowoli zarówno fanów kuchni regionalnej, jak i osoby poszukujące nowych, interesujących kompozycji smakowych na rodzinny obiad.

Na jaką okazję?

Medaliony sprawdzą się zarówno jako codzienny, mistrzowski obiad dla rodziny, jak i podczas nieformalnych spotkań z przyjaciółmi. To eleganckie danie, które mimo prostoty przygotowania, prezentuje się niezwykle efektownie na talerzu i z pewnością zrobi wrażenie na gościach.

Czy wiesz, że?

Oscypek to tradycyjny ser z Podhala, wytwarzany pod czujnym okiem bacy. Ten wędzony przysmak, produkowany z mleka owczego lub krowiego, jest chroniony unijnym oznaczeniem geograficznym i stanowi jeden z najbardziej rozpoznawalnych produktów polskiej kuchni regionalnej.

Dla urozmaicenia

Zamiast żurawiny możesz użyć borówki do mięs lub konfitury z cebuli. Medaliony doskonale komponują się z puszystym ziemniaczanym purée, ale równie dobrze będą smakować z kaszą gryczaną lub pieczonymi ziemniakami. W sezonie letnim wykorzystaj świeże warzywa z ogrodu – cukinię, bakłażan i soczyste pomidory.