

Kalvmedaljong med champinjoner och citron

Ingredienser 400 g champinjoner
 2 vitlöksklyftor
 4 msk olivolja (till stekningen)
 2 dl hackad persilja
 Ca 1 kg kalvinnanlår i tunna skivor
 6 msk smör
 1 dl vetemjöl
 2 citroner
 2 dl vitt vin
 Vitt surdegsbröd

Gör så här Skär champinjonerna i tunna skivor. Stek vitlöken i olivolja och ta upp den då den är gyllenbrun. Tillsätt champinjoner och persilja och stek ytterligare ett tag. Häll sedan över på ett fat.
 Torka köttet, salta och vänd det i mjöl. Stek i smör i het stekpanna. Pressa på citron och häll över vinet. Låt koka in i köttet och tillsätt den stekta champinjonblandningen. Ringla över lite olivolja.
 Fördela på 9 portionstallrikar och garnera något med persilja. Serveras med vitt surdegsbröd