

Bačovské medajlonky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 4 plátek
- Oravská slanina 4 plátek
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Hladká mouka 4 lžíce
- Vejce 1 ks
- Mléko 1 dl
- Škrob bramborový 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky vepřové kýty naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme lisovaným česnekem. Do plátků zabalíme silnější (cca 0,5 cm silné) plátky oravské slaniny. Připravíme si těstíčko z hladké mouky, vejce, soli, škrobu, mléka a lisovaného česneku. Těstíčko musí mít hustější konzistenci, aby dobře drželo na mase. V těstíčku namočíme maso a pomalu osmažíme na vyšší vrstvě oleje nebo ve fritovacím hrnci. Po osmažení necháme okapat na ubrousku.

Podáváme s brambory