

Vepřové balíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové medailonky 600 g
- Slanina 8 plátek
- Olivový olej 2 lžíce
- Zelené fazolky 400 g
- Solené kapary, omyté a osušené (nemusí být) 2 lžíce
- Kuřecí vývar 125 ml
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Čerstvě nastrohaná citronová kůra 1 lžička
- Cherry rajčata - přepůlená 350 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Každý jeden vepřový medailonek obalte plátkem slaniny. Rozpalte 1 lžící olivového oleje a obalené medailonky na něm 3-4 minuty osmažte z každé strany. Dejte stranou a udržujte teplé. Zbytek oleje rozpalte ve velké pánvi, přidejte fazolky a kapary a opékejte 2-3 minuty. Vlijte vývar, vmíchejte citronovou šťávu i kůru a vařte další 3-4 minuty nebo dokud omáčka nezhoustne. Poté přidejte rajčata, vše osolte a opepřete, vraťte do pánve i maso, prohřejte a podávejte.