

# Vepřové medailonky

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 8

- cibule 1 ks
- máslo 2 lžíce
- tykev 250 g
- rajče 200 g
- medailonky s vepřové panenky 16 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Nejprve si naklepeme vepřové medailonky, osolíme, opeříme a obalíme v hladké mouce. Rozehřejeme si máslo s olejem a medailonky si opečeme z obou stran. Poté k masu přisypeme na proužky nakrájenou cibuli, pokrájená oloupaná rajčata a na drobné kostičky nakrájenou tykev (zbavte semen). Vše krátce podusíme tak, aby tykev byla mírně křupavá. Vepřové medailonky podáváme s bramborami pečenými v alobalu.