

Teplý salát s medailonkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- anglická slanina 8 plátek
- brambory 1 kg
- cibule 1 ks
- mleté maso 500 g
- olej 4 lžíce
- pažitka 1.2 svazek
- toastový chleba 2 ks
- vejce 1 ks
- vinný ocet 2 lžíce
- zeleninový vývar 100 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory 20 minut povaříme, slijeme, zchladíme a oloupeme. Toastový chléb namočíme do vody. Cibuli nakrájíme na kostičky. Mleté maso prohněteme s cibulí, vejcem a vymačkaným chlebem, okořeníme. Z hmoty pak vytvarujeme osm kuliček a každou ovineme plátkem anglické slaniny. Naťové cibulky očistíme, opláchneme a nakrájíme na kolečka. Papriku také očistíme a nařežeme na proužky. Několik stébel pažitky necháme stranou na ozdobení, zbytek nasekáme na ruličky. Ohřejeme zeleninový vývar, přidáme do něj vinný ocet a tři lžíce oleje. Teplou zálivku dochutíme solí, mletým černým pepřem a špetkou cukru. Brambory nakrájíme na plátky, smícháme je s cibulkou,

nasekanou paprikou i pažitkou a přelijeme připravenou teplou octovou zálivkou. Na pánvi ohřejeme zbylou lžici oleje. Vložíme do ní medailonky a opékáme je při nízké až střední teplotě zhruba 15 minut, občas obrátíme. Bramborový salát znovu dochutíme. K jedné porci salátu naservírujeme vždy dva medailonky obalené v anglické slanině. Podáváme je ozdobené stébly pažitky.