

Vepřové medailonky - dia

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- anglická slanina 40 g
- cibule 50 g
- hořčice 1 lžíce
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- rajče 100 g
- sádla 1 lžička
- tavený sýr 50 g
- vepřová kýta 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso nakrájíme přes vlákno na 6 plátků, naklepeme, osolíme a opeříme. Každý plátek masa potřeme hořčicí a dáme na něj kousek slaniny, sýra a kolečko cibule. Madailonky spíchneme, složíme do zapékačské misky vytřené sádlem a zprudka upečeme. Horké medailonky obložíme plátky rajčat a podáváme s vařenými brambory nebo pečivem.