

Vepřové na šalvěji

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Serraro šunka nasekaná najemno 40 g
- Citron, kůra jemně nastrouhaná, šťáva vymačkaná 1 ks
- Nasekaný šalvěj + větvička na ozdobu 1 lžíce
- Sůl, Pepř 1 špetka
- Vepřové medailonky 4 ks
- Máslo 25 g
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Smíchejte šunku, veškerou kůru a polovinu vymačkané šťávy, šalvěj a hodně soli a pepře a utřete do pasty. Vepřové medailonky lehce naklepejte a pak do nich udělejte šikmé zářezy. Do nich vetřete pastu, potřete olejem a z každé strany opečte na grilovací pánvi 6-8 minut.

2. Dejte na talíř, pokladte plátky másla, a až se rozpustí, zastříkněte zbylým citronem a posypte šalvějovými lístky. Podávat můžete i se skrojky citronu.