

Vepřové medailonky plněné mozzarellou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové medailonky 8 ks
- Mozzarella - nakrájená na plátky 200 g
- Čerstvé bazalkové listy 8 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Máslo (na kaši) 20 g
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté a usušené medailonky ostrým nožem nařízněte, abyste v nich vytvořili malou kapsu. Do každé dejte kousek mozzarely a lístek bazalky a sepněte párátkem. Pak medailonky obalte v hladké mouce a dejte stranou. Máslo a olej rozehejte v pánvi a pak v ní 4 minuty z každé strany medailonky opečte. krátce je nechte dojít v troubě vyhřáté na 160°C. Odstraňte párátko a podávejte s polentovou kaší s kousky másla a ozdobené rukolou.