

Vepřové medailonky na slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Vepřové medailonky 4 ks
- Sůl, čerstvě mletý pepř (dle chuti) 1 špetka
- Dlouhé tenké plátky slaniny 4 plátek
- Olivový olej 3 lžíce
- Balzamikový ocet 1 lžička
- Dijonská hořčice 1.2 lžička
- Česnek, prolisovaný 3 stroužek
- Čerstvá bazalka na odzobení 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Medailonky osolte, opepřete, po obvodu omotejte plátky slaniny a převažte provázkem. Na pánvi rozpalte dvě lžíce oleje a zprudka na něm opečte maso - mělo by to trvat asi 3 - 5 minut z každé strany. Ze zbylého oleje, octa, hořčice, česneku a špetky soli ušlehejte omáčku a tou teplé steakky polijte na talíři. Ozdobte bazalkou a podávejte nejlépe s domácími hranoly.