

Vepřové plátky s mrkvičkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Vepřové medailonky (á 180 g) 4 ks
- Drcená mrkev 300 g
- Baby špenát 4 hrst
- **MEDOVO-HOŘČIČNÝ DRESINK**
- Hrubozrnná hořčice 1 lžíce
- Med 2 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte dresink. Všechny na něj potřebné ingredience smíchejte v misce a dejte stranou. Lžíci olivového oleje rozehřejte v pánvi s nepřilnavým povrchem. Poté na něm pět minut z každé strany opékejte vepřové medailonky. Podávejte s mrkví a baby špenátem přelité dresinkem.