

Vepřové medailonky Italia s pečenými brambory

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 800 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Česnek 4 lžíce
- Citronová šťáva 3 lžíce
- Vepřové medailonky 2 balení
- Hladkolistá petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupejte nebo jen omyjte, nakrájejte na kousky velikosti sousta a deset minut povařte ve vroucí osolené vodě. Scedte, pořádně osušte a přendejte na plech vyložený pečícím papírem. Poté brambory osolte, opepřete, promíchejte s olivovým olejem a plátky česneku. Dejte na dvacet až pětadvacet minut péct při 200°C. Několikrát promíchejte, aby byly brambory upečené ze všech stran. Pět minut před koncem brambory polijte citronovou šťávou a promíchejte. Mezitím opečte na

pánvi medailonky, lehce potřené olejem. Podávejte společně, brambory zasypte petrželkou.