

Vepřové medailonky pečené ve slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová panenka 4 plátek
- Slanina 2 plátek
- Hlávkový salát 1 ks
- Olivový olej dle potřeby 3 lžíce
- Cherry rajčata 1 balení
- Mozzarella 2 balení
- Baby špenát 4 hrst
- Zelené olivy s peckou 2 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lehce naklepejte 4 silnější plátky panenky a každý obalte 2 plátky slaniny. Rozpalte grilovací pánev a pak na ní 2 minuty z každé strany panenku opečte. Podávejte ji se salátem smíchaným ze 2 hrstí pokrájených cherry rajčat, 2 balení mozzarely, natrhané, 4 velkých hrstí baby špenátu a 2 hrstí zelených oliv s peckou.