

# Česnekovo-zázvorové medailonky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- Vepřová panenka 400 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Zázvor 1 lžice
- Olej 1 ks
- Bílek 1 ks
- Solamyl (bramborový škrob) 1 lžice

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Maso pokrájíme na plátky, po stranách plátky nakrojíme, jemně naklepeme (stačí rukou), aby se nám při smažení nekroutily, osolíme, opepříme.

1/ Nastrouhaný zázvor s česnekem smícháme na kašičku a maso s ní potřeme a necháme zakryté odležet alespoň hodinu, aby natáhlo chuť.

2/ Můžeme také umíchat marinádu z česneku zázvoru bílku a solamylu, do které maso namočíme a zrovna tak necháme odležet.

Medailonky pak smažíme zprudka z obou stran v rozpálené pánvi s trochou oleje dozlatova. Po vyndání medailonků přidáme do výpeku cca tři lžice vody, kterou necháme krátce probublat. Podáváme s jakoukoliv bramborovou nebo zeleninovou přílohou či čerstvým pečivem. Sosem

medailonky přelijeme.