

Medailonky po rošťácku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová panenka 2 ks
- Mořská sůl 0.5 lžička
- Polévkové koření 2 lžíce
- Hořčice 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Worcestrová omáčka 2 lžička
- Solamyl (bramborový škrob) 2.5 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřovou panenku nakrájet na medailonky a naklepat.

Marináda:

Vejce rozklepněte a dejte do mísy. Přidejte sůl, Worcestrovku a hořčici. Zamíchejte. Přidejte zbytek ingrediencí a znovu zamíchejte. Maso naložte do této marinády a nechte 24 hodin v lednici. Po 24 hodinách je maso správně naložené. Začíná smažení. Rozpalte olej a stáhněte. Smažte do zlatohněda. Podávejte s bramborem nebo bramborovou kaší.