

Králičí nebo zaječí medajlonky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králičí maso 1 ks
- Cibule 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králičí nebo zaječí svíčkovou nakrájíme zhruba na centimetrové plátky a kloubky prstů naklepeme, opepříme, osolíme a poklademe na plátky pokrájenou cibulí. Pokapeme panenským olivovým olejem a okořeněné medajlonky pokladené cibulí sestavíme do válečku a dáme do lednice do druhého dne odležet. Poté medajlonky na slitém oleji po obou stranách zprudka opečeme, vybereme na nahřátý talíř a ve výpeku osmahneme cibuli.

Podáváme s pečenými brambory, zeleninovou oblohou a na opečené maso navršíme osmahnutou cibuli.