

Vepřové medailónky se šunkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 500 g
- Šunka 100 g
- Vejce 2 ks
- Olej 3 lžíce
- Máslo 30 g
- Sýr - strouhaný 100 g
- Voda 1 dl
- Petržel 1 hrst
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šunku nakrájíme na nudličky, osmahneme, zalijeme rozšlehanými vejci se solí a vše umícháme v řidčí pomazánku. Maso nakrájíme na malé plátky, osolíme, opepříme a opečeme po obou stranách. Dáme na talíř a potřeme připravenou směsí, posypeme strouhaným sýrem a ozdobíme petrželkou. Podáváme s bramborami.