

Paprikové medailonky s rajčatovým salátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové medailonky 400 g
- Česnek 2 stroužek
- Sladká mletá paprika 2 lžička
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Limetová šťáva 1 lžíce
- Hladkolistá petrželka 1 hrst
- Cherry rajčata 400 g
- Bílé fazole 2 plechovka
- Čerstvý špenát 100 g
- Čerstvé mátové lístky 1 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Medailonky dejte do mísy a smíchejte je s utřeným česnekem, paprikou, lžící oleje, solí a pepřem - snažte se všechny přísady prsty vetřít do masa. Nechte 10 minut odležet.

2. Maso opékejte z každé strany 6 minut na grilovací pánvi nebo grilu.

3. Limetovou šťávu smíchejte se zbylým olejem, nasekanou petrželkou, cherry rajčaty, okapanými fazolemi, špenátem i mátou a podávejte k masu.