

# Vepřové medailonky s hruškami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 2

- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Cibule červená - krájená na osminky 2 ks
- Hruška - nakrájená na čtvrtky 2 ks
- Rozmarýn 2 snítka
- Sůl 1 špetka
- Vepřové medailonky 4 ks
- Niva 50 g

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Francie

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Olej rozpalte na pekáčku, přidejte cibule, hrušky, většinu rozmarýnu a sůl. Opékejte 5 minut, dokud směs nezačne karamelizovat. Pustte troubu na vyšší stupeň, maso lehce naklepejte, osolte ho, přidejte k zelenině a opékejte pět až deset minut z obou stran, dokud nezezlátne a nezměkne. Posypte sýrem a dejte do trouby nebo pod gril na pět až deset minut zapéct, aby se sýr rozpustil.