

Vepřové steaky ve slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 2

- Vepřové medailonky 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Slanina - dlouhé, tenké plátky 4 plátek
- Olivový olej 3 lžíce
- Balzamikový ocet 1 lžička
- Dijonská hořčice 0.5 lžička
- Česnek - prolisovaný 3 stroužek
- Bazalka - na ozdobení - čerstvá 0.5 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Medailonky osolte, opepřete, po obvodu omotejte plátky slaniny a převažte provázkem. Na pánvi rozpalte dvě lžíce oleje a zprudka na něm opečte maso - mělo by to trvat asi tři až pět minut z každé strany. Ze zbylého oleje, octa, hořčice, česneku a špetky soli ušlehejte omáčku a tou teplé steaky polijte na talíři. Nejlepší jsou s domácími hranolky.