Vepřové medailonky

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 8

- cibule 1 ks
- máslo 2 lžíce
- tykev 250 g
- rajče 200 g
- medajlonky s vepřové panenky 16 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Nejprve si naklepeme vepřové medailonky, osolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce. Rozehřejeme si máslo s olejem a medailonky si opečeme z obou stran. Poté k masu přisypeme na proužky nakrájenou cibuli, pokrájená oloupaná rajčata a na drobné kostičky nakrájenou tykev (zbavte semen). Vše krátce podusíme tak, aby tykev byla mírně křupavá. Vepřové medailonky podáváme s bramborami pečenými v alobalu.