

Vepřové medailonky s olivami a tagliatelle

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové medailonky 400 g
- Balzamikový ocet 3 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Peprň černý mletý 1 špetka
- Bazalka 1 hrst
- Olivy zelené - bez pecek 2 hrst
- Tagliatelle vařené 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve větší míse společně našlehejte olivový olej, balzamikový ocet, hořčice a drcený česnek. Medailonky z obou stran osolte a opepřete, dejte do misky a obalte je marinádou. Nechte odpočinout 2 hodiny v lednici.

Pánev rozpalte co nejvíc to jde a vyskládejte na ni maso (bez marinády) a pečte ho 4 minuty z každé strany. Vyndejte z pánve a naopak do ní vlijte marinádu, přidejte olivy a 2 minuty opékejte. Pak vmíchejte pokrájenou bazalku a vraťte maso.

Podávejte s těstovinami tagliatelle.