

Nadívané vepřové medailonky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Medailonky z vepřového masa (panenka nebo kýta) 12 ks
- Pekanové nebo vlašské ořechy 12 ks
- Sušené meruňky 6 ks
- Sušené švestky 6 ks
- Anglická slanina 50 g
- Koňak 2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Pepeř 1 lžička
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Sušené ovoce omyjte, zalijte koňakem, citronem a nechte rozležet. Medailonky lehce naklepejte, maso shrňte do původního tvaru a do každého medailonku vyřízněte kapsičku. Vždy jedno ořechové jádro a jeden sušený plod zabalte do malého plátku slaniny a vsuňte do kapsičky. Medailonky osolte, opepřete a potřete olejem a zvolna je upečte na grilu ze všech stran. Podávejte s různě upravenými bramborami.