

Medailonky ve slaninovém kabátku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

4228 kalorií , **0 g** cukrů , **420 g** tuků , **122 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/medailonky-ve-slaninovem-kabatku>

Příprava

Vepřové maso nakrájíme na medailonky a lehce naklepeme. Okořeníme pepřem, kmínem a solí. Obalíme slaninou - tu upevníme např. kovovou jehlicí nebo omotáme nití (pokud nití, stačí 2x omotat a nevázat). Medailonky zprudka z obou stran opečeme do zlatohněda a pak necháme "dojít" pod pokličkou, zejména když jsme použili křehkou panenku nebo váleček z kýty. Hotové medailonky servírujeme s brusinkovou omáčkou.

Ingredience

- 1 kg vepřového masa
- 200 g anglické slaniny
- 1 dcl rostlinného oleje
- 1 lžičku pepře
- 1 lžičku soli
- 1/2 lžičky kmínu
- 1 konzervu brusinkové omáčky

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod

Tip k receptu

Zpestřit lze salátem - hlávkovým nebo ledovým. Místo brusinkové omáčky můžeme použít brusinkový kompot.

