

# Medailonky z vepřové panenky s pečenými cherry rajčátky a čerstvými fettuccine



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 1

**561** kalorií , **3 g** cukrů , **8 g** tuků , **43 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/medailonky-z-vepve-panenky-s-pecenymi-cherry-rajcatky-a-cerstvymi-fettuccine>

## Příprava

Panenko nakrájíme na 3 medailonky a zprudka opečeme na olivovém oleji na pánvi. Pánev vložíme do předem vyhřáté trouby na 180°C spolu s cherry rajčátky.

Čerstvé fettucine ponoříme do vroucí osolené vody a vaříme 5 minut. Na druhou pánev nalijeme smetanu a přivedeme k varu, osolíme, opepříme a přidáme na jemno nakrájenou čerstvou bazalku. Těstoviny po vyjmutí z vroucí vody přidáme do pánve s omáčkou a promícháme. Servírujeme spolu s medailonky a pečenými rajčátky.

## Ingredience

- 150 g vepřové panenky
- 100 g čerstvé fettucine
- 4 lístky čerstvé bazalky
- 2 dcl smetany na vaření
- 5 cherry rajčátek
- olivový olej
- sůl
- pepř

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

