

Vepřové medailonky pečené s pikantní zálivkou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

386 kalorií , **9 g** cukrů , **31 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/vepřove-medailonky-pecene-s-pikantni-zalivkou>

Příprava

Z vepřové kýty nakrájíme menší medailonky, dva na porci. Lehce je naklepeme a potřeme česnekem utřeným se solí. Připravené medailonky naskládáme do pekáčku vymazaného olejem. Na maso dáme cibuli nakrájenou na půlkolečka. Ze všech ingrediencí vymícháme zálivku a maso s cibulí zalijeme. Vložíme do trouby a pečeme zpočátku zakryté, později dopečeme bez pokličky. Během pečení hlídáme a podle potřeby lehce podléváme vodou tak, aby se zálivka úplně nevypekla, ale zůstalo nám trochu skvělé voňavé šťávy. Podáváme s rýží, ale hodí se i hranolky nebo bramborové krokety.

Ingredience

- 600 g vepřové kýty
- sůl
- 2 stroužky česneku
- 1 velká cibule
- Zálivka: 2 lžíce oleje
- 2 lžíce sojové omáčky
- 2 lžičky worcesterské omáčky
- 3 lžíce kečupu
- lžička mleté papriky
- 1/2 lžičky pepře
- 100 ml vody

Kategorie

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

Tip k receptu

Labužníci mohou místo vody použít do zálivky a pak i na podlévání černé pivo.

