

Vepřové medajlonky v županu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 12h 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 12h 20min , Porce: 4

882 kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **137 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-medajlonky-v-zupanu>

Příprava

Cibuli i část feferonek rozsekáme na jemno a smícháme s kořením, hořčicí a sádlem. Touto směsí pomazeme plátky vepřové kýty, které jsme jemně naklepali klouby. Necháme v lednici 12 hodin uležet. Poté obalíme v bramborákové směsi a smažíme na oleji. Podáváme s bramborovým salátem.

Ingredience

- 600 g vepřové kýty
- 12 g uzeniny
- 2 g feferonky
- 2 g chilli
- 3 stroužky česneku
- 1 cibulka
- 1 lžíce sádla
- špetka oregana
- špetka solamylu
- 12 g oliv
- hořčice dle chuti

Kategorie

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

