

Zapékané medailonky se žampiony a sýrem



Obtížnost: □□□□□

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

1983 kalorií , **0 g** cukrů , **199 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-medailonky-se-zampiony-a-syrem>

Příprava

Maso omyjeme, osušíme, zlehka naklepeme, osolíme, opepříme a dáme na stranu. Cibuli oloupeme a nasekáme najemno, žampiony očistíme a nakrájíme na plátky (nebo použijeme sterilované plátkové), papriku vyjádříme a nakrájíme na malé proužky. Na pánvi rozežřejeme olej, osmažíme cibuli, přidáme žampiony, necháme pustit vodu a odstavíme, necháme vychladnout a potom vmícháme vejce. Na druhé pánvi opět rozežřejeme olej a dáme na něj naklepané plátky, osmažíme po jedné straně, otočíme a dáme na něj žampiony. Nastrouháme nivu a maso se žampiony jí posypeme, zaklopíme a dopečeme.



Ingredience

- 4 vepřové plátky
- 200 g žampionů
- 1 červená paprika (kapie)
- 1 cibule
- 1 vejce
- 150 g strouhané Nivy
- olej nebo sádlo na smažení

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod