



Vepřové medailonky ve slanině

Čas přípravy:
do 30 min

Jedlo:
oběd/večeře

Porcie:
2-3

Ingredience:

Na maso:

1 vepřová panenka
sůl, černý pepř
olivový olej
5 plátků anglické slaniny
80 g másla
1 hlavička česneku
větvička rozmarýnu

Na omáčku:

200 g žampionů
1 PL másla
100 ml smetany na vaření
sůl, černý pepř
volitelně: pár kapek citronu

Postup:

1.

Troubu předehřejeme na 200 °C. Vepřovou panenku nakrájíme na cca 5 cm kousky, osolíme, opepříme a potřeme olivovým olejem.

2.

Každý kousek masa obalíme do plátku slaniny a opečeme na olivovém oleji z obou stran.

3.

Do pánve Saturn Terra přidáme máslo, rozmarýn a rozpůlenou hlavičku česneku. Pánev vložíme do vyhřáté trouby na 8–12 minut (podle preference propečení).

4.

Během pečení si na másle krátce orestujeme žampiony, osolíme, opepříme, zalijeme smetanou a necháme převařit. Hotové medailonky servírujeme na talířích Gaya Elements North a přelijeme žampionovou omáčkou. Jako přílohu doporučujeme například brambory nebo čerstvý salát.