

Vepřové medailonky s ořechy a medem

Následující jídlo doporučujeme, když máme trochu mlsný jazýček a chuť na změnu!





Připravíme si:

vepřové medailonky (cca 3/4 kg), trochu oleje, 2 lžíce másla, sůl, pepř, 1 cibuli, 6 lžic medu, 2 lžíce citrónové šťávy, 5 dkg nasekaných vlašských ořechů, nasekanou zelenou petrželku, podle chuti ždíbec chili nebo trochu pálenky

Vepřové medailonky lehce naklepeme, opepříme a upečeme na oleji z obou stran. Do pánve vložíme 2 lžíce másla, lehce opečeme drobně pokrájenou cibuli, přidáme med, citrónovou šťávu, případně petrželku, trochu chili. Promícháme, podle chuti doplníme sůl a pepř nebo přidáme citrónovou šťávu. Nakonec vložíme zpátky hotové medailonky a společně prohřejeme.

Podáváme s bramborem, hranolkami nebo kroketami, vynikající jsou i špecle. Na talíři doplníme zeleninovou oblohou nebo salátem.

Je to moc dobré, pochutnali jsme si.

From:

<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/veprove_maso_s_orechy_a_medem

Last update: **2024/07/20 19:31**

