

Grilované medailonky s banány

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

30 g másla

citrónová šťáva

telecích

3 lžíce rostlinného oleje

8 menších vepřových

sůl

30 g strouhaných ořechů nebo oříšků

Ingredience::

krůtích nebo kuřecích medailonků

1 lžička medu

pepř mletý nejlépe bílý

100 g Nivy nebo Eidamu

oříšky na posypání banánů

2 banány

Postup

Postup přípravy: Plátky masa lehce naklepeme a nejméně na 1 hodinu vložíme do marinády z ořechů, oleje, medu, soli a pepře. Banány podélně a příčně rozdělíme, abychom získali 8 dílů a zakapeme citrónovou šťávou. Plátky grilujeme z každé strany cca 4 minuty (čas upravujeme podle druhu masa). Banány vložíme na máslem vytřené alobalové grilovací misky nebo na plátky alobalu, plátky sýra položíme na banány, posypeme ořechy a také grilujeme než se sýr roztaví. Potom na talíře položíme plátky masa a na ně upravíme dílky banánů.