

Zapečené medailonky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 medailonků z krůtích prsou (asi 400 - 600 g masa)

4 plátky eidamu po 20 g

1 2 rajčata

2 lžíce oleje

1 lžíce másla

sůl

mletý bílý pepř

hladká mouka

Postup

Jednotlivé medailonky zlehka naklepeme, osolíme, opepříme, pomoučíme a na oleji zlehka opečeme.

Poté je po 2 - 3 ks dáme do zapékacích misek, poklademe plátky rajčat, slaniny, plátkem sýra a pokapeme máslem. Zprudka zapečeme.

Podáváme s různě upravenými bramborami a pikantním salátem.