

Mexické vepřové medailonky s opečenými čtvrtkami brambor a pikant

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g vepřového masa

500 g brambor

400 g fazolek

2 stroužky česneku

1 větší cibule

70 ml Rama Cremefine zakysaný krém

1 Knorr Sáček plný chuti - Mexická chilli

Postup

Vepřové medailonky vložíme do sáčku s kořenící směsí. Pečeme asi 30 minut. Čtvrtky brambor ve slupce uvaříme a na pánvi dopečeme. Spařené fazolky orestujeme s nakrájenou cibulkou a plátky česneku. Hotové maso s přílohami upravíme na talíř. Výpek zjemníme zakysanou smetanou a přelijeme přes maso.