

MEDAILONKY ŠVANDY DUDÁKA

*750 g panenské vepřové nebo vepřové kýty, sůl, pepř,
4 stroužky česneku, 40 g polohrubé mouky, 60 g oleje,
100 g kečupu, 150 g strouhaného sýra, sekaná pažitka*

Nakrájené plátky masa překrojíme na menší medailonky, naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme prolisovaným česnekem a obalíme v mouce. Pečeme po obou stranách na horkém oleji, měkké vyjmeme, potřeme kečupem a posypeme strouhaným sýrem a sekanou pažitkou.

Příloha: smažené hranolky, opečené brambory, čerstvá zelenina.

