

# | PŠTROSÍ MEDAILONEK PLNĚNÝ MÁTOVÝM HRÁŠKEM |

| 4 porce | 35 min | 20 min příprava

500 g	pštrosích medailonků	1 snítku	máty
1 snítku	petrželky hladkolisté	2ks	vaječných bílků
1 snítku	rozmarýnu	50 ml	slunečnicového oleje
1 snítku	tymiánu	120 g	pancetty
1 snítku	šalvěje	150 g	másla
2 stroužky	česneku	600 g	malých brambor
50 ml	olivového oleje	2 ks	jarní cibulky
3 lžice	dijonské hořčice		sůl a pepř
300 g	mraženého hrášku		

Medailonek osolíme a marinujeme v nasekaných bylinkách s dijonskou hořčicí a olivovým olejem. Spaříme hrášek ve vařící vodě, následně slijeme a vložíme do nádoby s mátou, solí a pepřem, vaječným bílkem a rozmixujeme tyčovým mixérem. Směsí plníme marinovaný medailonek, osolíme a rovnou vložíme opéct z obou stran na rozpálenou pánev. Po opečení medailonku, přidáme na pánev pancettu, máslo a výpekem přeléváme medailonek asi 1 minutu. Medailonek vložíme do rozpálené trouby na 180 stupňů na 5-7 min (medium). Následně medailonek přeložíme na kuchyňské prkénko odpočinout. Na stejnou pánev vložíme předvařené baby brambůrky, nakrájené na plátky, přidáme máslo, tymián, česnek a vše společně opečeme. V případě většího množství tuku na pánvi můžeme tuk odebrat. Hotový pštrosí medailonek překrojíme na polovinu (pěkně tak vynikne barevná náplň) a servírujeme na přílohu z brambůrek.

Dobrou chuť!!!