

Vepřové medailonky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Martička

Suroviny

400-500g vepřového masa

sůl

olej

paprika

wochestrová omáčka

voda

sušené houby

zelený pepř

špetka rozmarýnu

trocha hořčice

stroužek česneku

jížka

Postup

Vepřové medailonky (400-500g) Medailonky opeřit, osolit, prosekat. Na pánvi s trochou oleje orestovat z obou stran Do pánve přidat na jemno nakrájenou papriku a každý kousek masa polít worchestrovou omáčku a ještě krátce orestovat. Zalít vodou, přidat sušené houby, zelený pepř, špetku rozmarýnu, trochu hořčice, stroužek česneku. Dusit, dolévat vodou cca 40min. Poté zahustit jíškou aby vznikla omáčka Podávat s hranolkami a teplým chřestem z konzervy