

Vepřové medailonky na smetaně

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g vepřových medailonků, 1 velká cibule

1 kelímek zakysané smetany

1 lžice hladké mouky, mletá paprika

sůl, pepř, citronová šťáva, olej

Postup

Vepřové medailonky naklepeme, osolíme, opepříme, poprášíme paprikou a po obou stranách opečeme na oleji. Ve výpeku osmažíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme papriku a maso, zalijeme trochou vody a dusíme pod pokličkou. Pak přilijeme smetanu, v níž jsme rozmíchali hladkou mouku, ochutíme citronovou šťávou, přisolíme, připepříme.