

Omáčka na kuře, vepřové nebo telecí

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

1 lžíce másla

1 lžíce rostlinného oleje

4 vepřové kotlety (nebo kuřecí prsa, telecí kotletky) asi 2,5 cm tlusté
sůl

čerstvě pomletý pepř

4 lžíce bílého vína, vermutu nebo kuřecího vývaru

0,5 lžíce sušeného tymiánu

0,5 hrnku smetany

1 lžíce rajčatového protlaku

1 lžíce Dijonské hořčice, nebo podobné

1 rajče, oloupané, bez semínek a posekané

1 lžíce čerstvého estragonu (pelyňku), petrželky nebo kerblíku

čerstvý estragon, nebo jiná bylinka na ozdobu

Postup

Rozehřát máslo s olejem na pánvi na vysokou teplotu. Okořenit vepřové (nebo jiné maso) solí a pepřem a přidat do pánve. Snížit teplotu a smažit 2-3 min. na každé straně do hněda. Přendat maso na talíř. Slít všechn tuk.

Přidat víno, vývar a tymián a vařit, až se víno málem vyvaří.

Přidat smetanu a rajčatový protlak a pomalu vařit po 2 min. Sem tam zamíchat. Přidat maso a vařit po 4-5 min.

Přidat hořčici, posekaná rajčata a bylinky a opatrně zamíchat. Vařit další minutu. Polít maso šťávou a ozdobit nějakou bylinkou.

Doporučená příloha:

Rosti z LABUŽNÍKA a zelený salát