

Medailonky s pomerančovou omáčkou

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jiří Jílek

Suroviny

2 osoby: - Pro

3 lžíce koňaku

1 lžíce řepného sirupu

2 lžíce oleje

8 telecích nebo vepřových medailonků

2 lžíce tekutého másla

3 lžíce pomerančové šťávy

3 pomeranče

2 rajčata

1 lžička citrónové šťávy

120 g zakysané smetany

sůl, pepř, 0,5 lžičky kari, špetka cayenského pepře, sekaná bazalka na posypání, 2 balíčky dlouhozrnné rýže

Postup

Koňak rozmícháme s 0,5 lžičky sirupu, olejem, špetkou soli a pepře. Směsí potřeme maso a dáme odležet cca na 2 hodiny. Oloupaný a očištěný pomeranč nakrájíme na plátky a dále na čtvrtky. Oloupaná rajčata zbavíme semen a nakrájíme na kostičky. Poté medailonky opékáme z každé strany 5 minut na rozehřátém másle. Vyjmeme z pánve a uchováme v teple. Vypečenou šťávu rozředíme pomerančovou šťávou a krátce povaříme. Do omáčky přimícháme sirup a citrónovou šťávu. Přidáme rajčata a promícháme se smetanou. Osolíme, okořeníme cayenským pepřem a kari. Vložíme nakrájený pomeranč a prohřejeme. Jako přílohu podáváme rýži.

