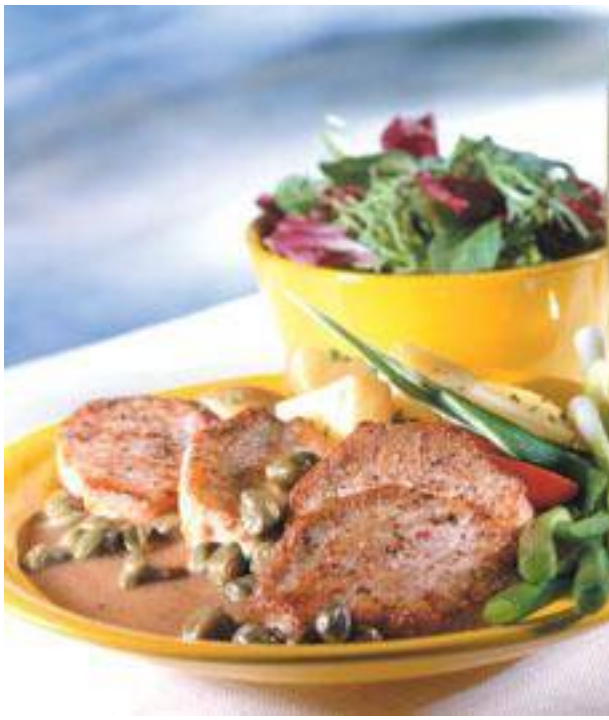
Andaluské medailonky s kapary



Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jílek

Suroviny

4 osoby: - Pro
800 g vepřové pečeně
0,5 citrónu
100 ml bílého vína
1 sklenička nakládaných kaparů
sůl, pepř

Postup

Vepřovou pečeni nakrájíme na plátky silné asi 1 cm, které osolíme a opepříme. V pánvi zahřejeme olivový olej, vložíme do něj plátky masa a krátce je z obou stran osmahneme. Pak zvýšíme teplotu. Maso přelijeme bílým vínem, jehož část necháme odpařit. Z citrónu vymačkáme šťávu a přidáme k masu spolu s nasekanými kapary. Lehce promícháme a jenom krátce prohřejeme. Podáváme s bílým chlebem nebo bramborami