Medailónky s vinou omáčkou

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g telecího nebo vepřového masa
2 g soli
0,2 g černého pepře
8 g mouky
10 ml citrónové šťávy nebo vína (na marinování)
10 ml vína na omáčku
15 ml oleje
5 g másla

Postup

Maso nakrájíme na plátky, lehce naklepeme, osolíme, opepříme a lehce pokapeme citrónovou šťávou nebo vínem. Necháme uležet dvě až tři hodiny v chladničce. Obalíme v mouce a smažíme v malém množství horkého tuku na středním ohni a neustále obracíme, do té doby až bude maso osmažené do červena. Maso vyjmeme, zalijeme horkou omáčkou z pečeného masa, dochucenou vínem a mletým pepřem. Na medailónky položíme kousky másla a jako přílohu podáváme brambory, dušené zelené fazolky a mrkev.

Poznámka

Bulharsko