

Doktorova šunka

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 silnější plátky šunky

2 cibule

2 lžíce másla

0,5 lžičky mouky

0,4 l vína

0,5 stroužku česneku

sůl

pepř

0,5 lžičky rajčatového protlaku

špetka cukru

lžíce smetany

lžička sekané petrželky

Postup

Plátky šunky po obou stranách opečeme a přidáme jemně nakrájenou cibuli. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, kterou zředíme 0,3 l bílého vína, přidáme utřený česnek, sůl, pepř, rajčatový protlak, cukr a 10 minut povaříme. Nakonec dolijeme podle chuti zbylé víno a zjemníme smetanou. Omáčkou přelijeme plátky šunky a posypeme zelenou petrželkou. Podáváme s pečivem nebo vařenými brambory.