Vepřové na citronu a česneku

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

45 dkg vepřové kýty
5 dkg nasekaných mandlí
2 lžíce olivového oleje
10 dkg jemně nasekané šunky
2 rozetřené stroučky česneku
1 lžíce nasekaného oregana
2 citróny - jemně nastrouhaná kůra
1 vetší cibule
2 dl kuřecího vývaru
1 lžička cukru

Postup

Kýtu rozkrojíme na 4 plátky, které naklepeme. V každém řízku nařízneme kapsu. Mandle na pánvi 2 - 3 minuty pražíme, smícháme je s 1 lžičkou oleje, oreganem a jemně pokrájenou kůrou z jednoho citronu. Lžící vsuňte směs do kapsy každého řízku. Šalotky osmažíme na oleji, přidáme řízky a smažíme z každé strany 2 minuty. Přidáme vývar, přivedeme k varu, zakryjeme pokličkou a necháme na mírném ohni vařit asi 45 minut. Oloupáme zbylí citron a kůru přidáme do pánve s cukrem. Citronouvou omáčkou na talířích maso přelijeme a podáváme s brambory.