

Vepřové medailonky s liškovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

Porce: 3

- vepřová panenka 600 g
- sůl a pepř 1 špetka
- olej 50 ml
- cibule 1 ks
- lišky 150 g
- máslo 50 g
- kmín 1 špetka
- ocet 2 lžíce
- smetana na vaření 250 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vepřovou panenku nakrájíme na stejně velké kousky, osolíme, opepříme. V hrnci rozehtřejeme olej a medailonky zprudka opečeme po obou stranách. Pak vyjmeme a uchováme v teple.

Cibuli nakrájíme nadrobno, lišky překrájíme. Cibuli nasypeme do výpeku a necháme zesklivatět. Poté přidáme máslo, lišky, kmín a vše krátce orestujeme.

Vzniklou houbovou směs zalijeme octem a 150 ml vody. Povaříme 10 minut a poté tyčovým mixérem rozmixujeme. Poté zjemníme smetanou a ještě chvíli provaříme.

Dle chuti dosolíme a dopepříme. Podáváme s americkými bramborami.