

Vepřová pečeně s pikantní omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kotlety 4 ks
- cibule 1 ks
- sušená chilli paprička 2 ks
- citrónová šťáva 2 lžíce
- wolchestrová omáčka 1 lžíce
- křen 1 lžíce
- voda 3 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kotlety ze dvou třetin odkrojíme od kosti, ale jen tak, aby kost vždy zůstala u masa, mírně je naklepeme a po okrajích nařízneme, aby se nám nekroutily
2. Maso z obou stran osolíme bylinkovou solí a okořeníme čerstvě namletým pepřem (můžeme i mírně posypat grilovacím kořením), zprudka, na hlubší, větší, ale rovné pánvi, vepřové opečeme na rozpáleném oleji, aby se nám zatáhlo a získalo pěknou strukturu zlatavé barvy po opékání
3. Opečené maso na chvíli vytáhneme z pánve, do výpeku přihodíme rozdrobené chilli papričky, nasypeme na kolečka nakrájenou cibuli a orestujeme ji
4. Kotlety vrátíme zpět do pánve, podlijeme je horkou vodou, přidáme rozdrobenou kostku bujónu, nadrobno nasekaný, nebo raději nastrouhaný křen a necháme na mírném zdroji tepla, přikryté, chvíli probublávat

5. Vše osolíme, okořeníme pepřem a zakápneme worcesterskou omáčkou a citronovou šťávou, teď již nezaklopené malou chvíli povaříme, aby se worcester vyvařil a spojily všechny chutě
6. Nakonec omáčku zahustíme solamylem rozmíchaným v opravdu malém množství studené vody, provaříme a můžeme podávat.

Poznámka:

kotlety i s kostí, křen čerstvě nastrouhaný