Citrónové medajlonky

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- vepřová panenka 800 g
- máslo 25 g
- bílé víno 100 ml
- jarní cibulka 1 svazek
- rozmarýn 2 snítka
- česnek 5 stroužek
- citrón 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Očištěnou vepřovou panenku omyjeme, osušíme, nakrájíme na plátky široké asi 1 cm, zlehka rukou naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme oloupaným rozetřeným česnekem
2. Na rozehřátém oleji zvolna opečeme připravené medailonky, po každé straně asi 3 minuty, přidáme důkladně omyté, na tenké plátky nakrájené citrony, očištěné, nadrobno nakrájené cibulky
3. Vše zalijeme vínem, povaříme a nakonec přidáme nadrobno nasekaný rozmarýn
4. Hotovou omáčku podle chuti osolíme, opepříme, zjemníme máslem a medailonky podáváme přelité omáčkou, ozdobené rozmarýnem.