Vepřové karé s hořčicovou omáčkou, mladými výhonky česneku a cherry rajčaty

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- vepřové karé 500 g
- anglická slanina 100 g
- smetana 250 ml
- plnotučná hořtice 2 lžíce
- sherry rajčata 250 g
- česnekové výhonky 1 svazek
- citrón 1 ks
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z masa odstraníme vrchní blánku s tukem a nařežeme ho na 4, pokud možno stejné, dlouhé špalíky. Každý špalík masa osolíme (počítáme se solí ze slaniny), opepříme a zabalíme ho do 2 plátků slaniny. Takto připravené maso opečeme dozlatava ze všech stran na suché pánvi (slanina pustí tuk).
Do menšího kastrůlku nalijeme smetanu, přidáme hořčici, osolíme, opepříme a za občasného promíchnutí necháme částečně zredukovat. Na poslední chvíli přidáme na zjemění omáčky několik kapek citronu a promícháme.

Výhonky česneku očistíme a oddělíme bílou část od zelené.
Na pánvi s trochou oleje společně prohodíme česnekové výhonky a cherry rajčata. Ihned podáváme.

Poznámka:

vepřové karé (pečeně) bez kosti
anglická slanina 100g (8 plátků)
mladé výhonky česneku 1 svazek (12 kusů)