Vepřové panenky na houbách s kaší

Kategorie: Maso

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Brambory 500 g
- Mléko 200 ml
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Medailonky z vepřové panenky 8 ks
- Olivový olej na potření 2 lžíce
- Máslo (do kaše) 40 g
- Malé hříbky nebo žampiony 400 g
- Portské víno 125 ml
- Hovězí vývar 250 ml
- Tmavý třtinový cukr 1 lžíce
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Sůl, Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory oloupejte, nakrájejte na kousky, vsypte do hrnce, zalijte vodou, osolte a dejte na dvacet minut vařit doměkka. Sceďte, rozšťouchejte, přidejte plátky másla, zalijte horkým mlékem (podle zvyku) a ušlehejte do hladké kaše. Podle chuti osolte a přidejte špetku muškátového oříšku.

2. Pánev s nepřilnavým dnem rozpalte na maximum. Panenky potřete olejem, z obou stran osolte a

opepřete. Opečte 5 minut z každé strany a pak je zabalte do alobalu a dejte na deset minut do trouby na 60°C.

3. Do pánve vhoďte máslo, houby, sůl, pepř a opékejte pět minut. Přilijte portské a přiveďte k varu. Po minutě přidejte vývar, cukr a ocet. Vařte do zhoustnutí a zredukování tekutiny na polovinu. Podávejte dohromady: kaši a panenku přelité omáčkou s houbami.