

Vepřové medajlonky s ovocno-zeleninovým pyré

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso 400 g
- sůl, pepř, oregano, cukr 1 ks
- olej 1 ks
- cibule 2 ks
- červená paprika 2 ks
- jablka 7 ks
- máslo 3 lžíce
- zakysaná smetana 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájejte na medajlonky, osolte a potřete olejem. Dejte na půl hodiny do ledničky. Nakrájejte si cibule na tlustší půlkolečka, papriky na nudličky. Jablka oloupejte, zbavte jádřinců a nakrájejte na čtvrtky.

Dvě lžíce másla rozpusťte za mírné teploty, přidejte zeleninu a jablka a 4 minuty osmažte. Poté přidejte další lžíci másla, přikryjte pokličkou a nechte 15 minut dusit. Podle chuti dochuťte solí a cukrem.

Maso vytáhněte z ledničky a dokořeňte oreganem. Pánev silně nahřejte a maso za stálého obracení 5

minut zprudka smažte. Teplotu snižte a maso zvolna dopékejte až do měkka. Pokud si vám bude připalovat, nepřidávejte olej, ale podlévejte vodou. Maso podle chuti dosolte.

Měkké maso vyjměte z pánve a udržujte v teple. Na pánev s výpečkem z masa přilijte zakysanou smetanu a za stálého míchání ji prohřejte. Dochutěte pepřem.

Podávejte s bramborem, maso přelité vámi vytvořenou smetanovou omáčkou.