

Karamelové medailonky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová panenka 600 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Tuk 2 lžíce
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Cukr krupice 1 lžíce
- Tavený sýr 1 kostka
- Majoránka 1 lžička
- Voda 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pokrájíme na plátky asi 2cm silné. Lehce naklepeme, osolíme a opepříme.

Do rozehřátého tuku vsypeme cukr a na mírném ohni necháme rozpustit. Když začne cukr karamelizovat, vložíme do něj medailonky a po každé straně opékáme asi 3 minuty.

Poté je přelijeme sojovou omáčkou, mírně podlijeme vodou a přivedeme do varu. Medailonky vyjmeme na nahřáté talíře.

Do vypečené šťávy vložíme na menší kousky pokrájený sýr a necháme rozpustit. Nakonec vmícháme majoránku a krátce prohřejeme.

Medailonky přelijeme na talířích sýrovou omáčkou

