

Medajlonky s omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- Vepřové maso 500 g
- Pepř mletý 1 ks
- Mletá paprika 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Masox 1 ks
- Worcestrová omáčka 1 ks
- Kečup - sladký 1 ks
- Česnek 2 ks
- Máslo 1 kostka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Plec očistíme, nakrajíme na kostky, lehce osolíme, opepříme, potřeme utřeným česnekem a obalíme v mouce smíchané s paprikou. Kostky osmažíme na rozehřátém oleji.

Vyndáme je z pánve na talíř, použitý olej nalejeme do hrnce a přidáme máslo, vmícháme do něj asi 3 lžice mouky, podlijeme trochou vody, přidáme kečup, worcester, promícháme, přivedeme k varu, do omáčky vložíme osmažené kotlety a necháme je v omáčce na mírném ohni dodusit doměkka. Když omáčka bude dost hustá nemusíme přidávat masox, kdyžtak jen podle chuti.

Když kostky vepřové pleci už budou měkké vyndáme je z hrnce na talíř, omáčku necháme ještě asi 2 minuty dusit a kostky znovu osmahnem na rozpaleném oleji. Podáváme s bramborama nebo

luštěninama.