

Vepřové medailonky na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 1 lžíce
- bílé víno 1 hrnek
- vepřová panenka 0.5 kg
- rozmarýn 1 lžička
- olivový olej 1 lžíce
- mletý černý pepř 0.25 lžička
- sůl 0.25 lžička
- šalvěj 1 lžička
- petrželová nať 1 lžíce
- česnekový prášek 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Kanada

Počet porcí: 4

Postup:

V malé misce smícháme veškeré koření.

Vepřovou panenku omyjeme a nakrájíme přes vlákno na 4 cm široké medailonky, které rozklepeme na poloviční tloušťku. Maso potřeme směsí koření, zakápneme olejem a necháme odležet.

Na velké pánvi s pokličkou rychle osmahneme připravené plátky masa na oleji a másle. Odlijeme polovinu vysmaženého tuku a šťávy, přidáme půl hrnku bílého vína a přivedeme k varu, snížíme

plamen a přikryjeme pokličkou. Dusíme asi tak 25 minut a občas přeléváme vzniklou šťávou. Když jsou medailonky hotové, vyndáme a držíme v teple.

Do šťávy přidáme druhou půlku vína a vaříme až skoro na sirup. Dochutíme solí a pepřem a přidáme petrželovou nať.

Vepřové medailonky přelijeme vzniklou omáčkou a servírujeme s pečenými brambory a sauté zeleninou.