

# Vepřové medailónky s pórkem

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** gabaler



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřová panenka 500 g
- Sůl 2 lžička
- Pepř 2 lžička
- Rozmarýn 1 lžička
- Pórek 2 ks
- Olej 2 lžíce
- Máslo 30 g
- Smetana 150 ml
- Kari 1 lžička
- Mletá sladká paprika 2 lžička
- Chilli 1 lžička

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vepřovou panenku nakrájíme na medailonky. Osolíme, opepříme a dáme rozmarýn. Pórek očistíme, omyjeme a nakrájíme na kolečka. Maso opečeme ze všech stran. Hotové je udržujeme v teple. V kastrolku rozežřejeme máslo, přidáme pórek a osmahneme. Osolíme a opepříme. Na omáčku ohřejeme smetanu a povaříme. Ochutíme kari, papriku, chilli, osolíme a opepříme. Maso společně s pórkem a omáčkou rozdělíme na talíř a podáváme s opečeným bramborem.