

Vepřové medailónky na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 400 g
- Sůl 2 lžička
- Pepř 2 lžička
- Hladká mouka 2 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Máslo 20 g
- Cibule 3 ks
- Houby 300 g
- Paprika 1 ks
- Petržel 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z masa nakrájíme menší plátky, které naklepeme, osolíme, opepříme a poprášíme moukou. V pánvi rozehtřejeme olej, maso opečeme z obou stran a dáme ho do tepla. Do pánve přidáme máslo, vložíme na něj nakrájené cibule a lehce zpěníme. Poté přidáme očištěné houby a drobně nakrájenou papriku. Vše promícháme, opečeme a podusíme doměkka. Podle chuti osolíme, opepříme a nakonec vmícháme nasekanou petrželku. Houbovou směsí obložíme medailónky a podáváme s rýží nebo brambory.