

Vepřové medailonky s pórkovými karbanátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové medailonky 8 ks
- Dijonská hořčice 2 lžíce
- Tymiánové lístky 1 lžíce
- Brambory 1 kg
- Sůl podle chuti 2 špetka
- Máslo 50 g
- Pórky, nakrájené na kolečka 2 ks
- Polohrubá mouka 4 lžíce
- Slunečnicový olej 3 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu rozehejte na 220°C. Vepřové medailonky omyjte, osušte a potřete hořčicí. Přitiskněte k nim tymiánové lístky a dejte je na 30 minut péct do trouby, aby maso změklo.
2. Mezitím oloupejte a nakrájejte brambory a dejte je na 12 minut vařit do osolené vroucí vody. Poté je slijte, vraťte do hrnce, přiklopte, nechte dvě minuty zapařit, a co nejvíce je rozmačkejte štouchadlem.
3. Máslo rozpustíte ve velké pánvi, přidejte pórek a 10 minut jej opékejte do změknutí. Stáhněte z

ohně, vmíchejte rozmačkané brambory, směs osolte a z hmoty udělejte osm karbanátků. Poprašte je moukou a osmažte je na oleji - zhruba 2 minuty z každé strany. Podávejte s masem.