

Vepřová panenka Merida

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová panenka 1 ks
- Manga 2 ks
- Červené víno 2 dl
- Káva Nescafé 1 lžička
- Čerstvý šťáva ze dvou pomerančů 2 ks
- Lilek 1 ks
- Rajče 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Krupicový cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Celé mango oloupeme, nakrájíme na osminky a krátce osmahněte na pánvi s olivovým olejem.
2. K vymačkané šťávě ze dvou pomerančů přidejte víno a krátce povařte.
3. Vepřovou panenku nakrájejte na plátky, posypte pepřem a smažte na olivovém oleji asi 4 minuty z každé strany. Teprve potom plátky panenky osolte.
4. Do výpeku vložte lehce osolený lilek a osmažte ho z obou stran.

5. Na pánvičce rozpustě krupicový cukr, přidejte 1/3 šálku horké rozpustné kávy Nescafé a promíchejte. Pak přilijte pomerančovou šťávu a promíchejte.

6. Maso obložte čerstvým mangem, přidejte mango restované a doplňte zeleninou. Nakonec je přelijte karamelovokávovou šťávou.