# Vepřové medailonky s liškovou omáčkou

## Kategorie: Maso

## Autor: avelebova

## Suroviny

**Porce:** 3

- vepřová panenka 600 g
- sůl a pepř 1 špetka
- olej 50 ml
- cibule 1 ks
- lišky 150 g
- máslo 50 g
- kmín 1 špetka
- ocet 2 lžíce
- smetana na vaření 250 ml

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

# Postup:

Vepřovou panenku nakrájíme na stejně velké kousky, osolíme, opepříme. V hrnci rozehřejeme olej a medailonky zprudka opečeme po obou stranách. Pak vyjmeme a uchováme v teple.

Cibuli nakrájíme nadrobno, lišky překrájíme. Cibuli nasypeme do výpeku a necháme zesklevatět. Poté přidáme máslo, lišky, kmín a vše krátce orestujeme.

Vzniklou houbovou směs zalijeme octem a 150 ml vody. Povaříme 10 minut a poté tyčovým mixérem rozmixujeme. Poté zjemníme smetanou a ještě chvíli provaříme.
Dle chuti dosolíme a dopepříme. Podáváme s americkými bramborami.