

Vepřové medailonky na skořici s hrozkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- masového vývaru 0.25 l
- bílého vína 50 ml
- vepřového masa (kýta) 400 g
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- hladké mouky 2 lžíce
- mletá paprika 1 ks
- másla 2 lžíce
- mletá skořice 1 ks
- sladké smetany 4 lžíce
- rozinek 1 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na omáčku si musíme předem připravit rozinky. Ty omyjeme pod vlažnou vodou a namočíme v bílém víně, aby nabobtnaly. Stačí 2 hodinky, ale čím víc, tím líp.

Vepřové maso si nakrájíme na medailonky. Zlehka jej naklepeme a okořeníme solí, skořicí a paprikou. Na pánvi si rozežřejeme olej a maso zprudka opečeme. Pak snížíme teplotu a maso dohotovíme.

Připravíme si světlou jíšku z rozežřátého másla a mouky. Zalijeme ji studeným masovým vývarem a přidáme sůl, pepř a skořici.

Omáčku dobře provaříme a nakonec přidáme nabobtnalé hrozinky s vínem. Opět trochu povaříme.

Do hotové omáčky přidáme pro zjemnění trochu sladké smetany a najemno nasekanou petrželku.

Omáčku samozřejmě přelijeme přes medailonky. Rýže je vhodná příloha.