

# Vepřové kari medailonky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřová kýta 4 plátek
- Sůl 1 špetka
- Kari 1 lžička
- Olivový olej 3 lžíce
- Smetana 500 ml
- Hladká mouka 1 špetka
- Cukr 1 lžička
- Cibule 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Plátky vepřového masa omyjeme, osušíme a naklepeme, z obou stran osolíme a posypeme kari kořením. Pak v teflonové pánvi s vyšším okrajem rozehřejeme olivový olej a z obou stran na něm opečeme vepřové maso. Přidáme nadrobno pokrájenou cibuli a necháme ji zesklovatět Podlijeme trochou vody a asi 25 minut dusíme pod pokličkou, aby bylo maso měkké. Potom zalijeme smetanou a ještě chvíli povaříme až nám pokrm zhoustne. Dle chuti dochutíme cukrem, solí a kari kořením.

Podáváme s rýží