



Vepřová panenka s pepřovou omáčkou

Ingredience

vepřová panenka: **400 g**

tymián: **1 KL**

olivový olej: **2 PL**

sůl

pepř

Pepřová omáčka:

smetana ke šlehání: **200 ml**

nakládaný zelený pepř: **2 PL**

masový vývar: **200 ml**

suché bílé víno: **50 ml**

máslo: **1 PL**

olej: **1 KL**

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Vepřovou panenku nakrájíme na 2 - 3 centimetrové plátky a do druhého dne naložíme do směsi oleje, tymiánu, soli a pepře. Na troše oleje necháme rozpustit máslo a orestujeme na něm okapané kuličky zeleného pepře. Přilijeme bílé víno a necháme odpařit alkohol. Dále přilijeme horký vývar, povaříme asi...

Vepřová panenka s pepřovou omáčkou - recept

Vepřovou panenku nakrájíme na 2 - 3 centimetrové plátky a do druhého dne naložíme do směsi **oleje, tymiánu, soli a pepře**. Na troše oleje necháme rozpustit máslo a orestujeme na něm okapané kuličky zeleného pepře. Přilijeme bílé víno a necháme odpařit alkohol. Dále přilijeme horký vývar, **povaříme asi 5 minut**, přidáme smetanu, mletý pepř a povaříme do zhoustnutí omáčky.

Vepřovou panenku zprudka osmahneme na rozehřátém oleji **z každé strany 2 - 3 minuty**, zalijeme pepřovou omáčkou a společně už jen krátce prohřejeme.

Vepřová panenka s pepřovou omáčkou se podává s bramborami nebo rýží.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí