

Medailonky Martini



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

1566 kalorií , **0 g** cukrů , **81 g** tuků , **168 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/medailonky-martini>

Příprava

Bravčovou panenku nakrájame na približne 2 cm hrubé plátky. Zľahka ich naklepeme, osolíme, okoreníme a opekame na panvici pri miernom ohni asi 3 minúty. Odložíme na teplé miesto. Nakrájanú cibuľu opečieme na masle do sklovita, pridáme Martini, trošku bujónu a dusíme, pokiaľ sa približne polovica neodparí. Nakoniec pridáme šľahačkovú smotanu, trošku rozmarínu a varíme do zhustnutia.

Tip k receptu

Panenku podávame s varenými zemiakmi.



Ingredience

- 800 g vepřové panenky
- 1 cibule
- 50 g másla
- 200 ml smetany ke šlehání
- 50 ml Martini
- 50 ml vepřového bujónu
- špetka mletého pepře a soli
- troška rozmarýnu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod