

Vepřové medailonky v sýrové omáčce

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 6

2891 kalorií , **0 g** cukrů , **263 g** tuků , **102 g** bílkovin

Autor: jarmilauhlirova

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-medailonky-v-syrove-omacce>

Příprava

Maso nakrájíme na medailonky, naklepeme, osolíme, opepříme, opečeme na oleji a dáme do misky. Podusíme žampiony, přidáme protlak, smetanu a necháme projít varem. Přelijeme medailonky. Ve vodní lázni ušleháme mléko, žloutky, máslo, wortscheester, mouku, sůl, pepř a mícháme do zhoustnutí, dochutíme eidamem a zalijeme medailonky a pečeme.

▣ **Tip k receptu**
super s brambory

Ingredience

- 600 g vepřového masa
- 250 g hub
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 1 balení rajčatového protlaku
- 125 ml šlehačky
- špetka soli
- špetka pepře
- 3 žloutky
- 80 g másla
- 100 g Eidamu (Edam)
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce citronové šťávy
- 250 ml kravského mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod