

Vepřový plátek v šunkovém kabátku

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200°C. Z vepřových plátků vytvoříme šest medailonků. Každý medailonek potřeme hořčicí a ovineme plátkem šunky. Žampiony očistíme a pokrájíme na plátky. Cibuli a česnek oloupeme. Cibuli nakrájíme na kostičky a česnek najemno nasekáme. V pánvi rozpálíme olej, medailonky z obou stran opečeme asi 1-2 minuty. Pak medailonky rozložíme do zapékací misky. Cibuli a česnek dusíme 2 minuty ve výpeku, rozředíme vínem a necháme 5 minut vařit. Přidáme houby a 5 minut dusíme. Vmícháme smetanu a čerstvý sýr, ochutíme solí, pepřem, mletou paprikou, petrželkou, majoránkou a přrelijeme přes medailonky. Ty pak zapékáme asi 20 minut. Mezitím očistíme brokolici, rozdělíme na růžičky a opláchneme. Brokolici pak pod poklicí dusíme v troše vroucí vody asi 10 až 15 minut, aby zůstala křupavá. Brokolici slijeme, osolíme a podáváme medailonky s omáčkou.

Ingredience

- **Brokolice** - 100 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 50 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 250 g
- **Vepřová kýta bez kosti** - 300 g
- **Šunka á la Carpaccio kr. 75 g** - 25 g
- **Hořčice orientální 340 g** - 10 g
- **Majoránka 7 g** - 3 g
- **Paprika sladká 35 g** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Čerstvý sýr pažitka-česnek 100 g** - 100 g
- **Krajanka smetana ke šlehání 250 ml** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

