Plátky vepřové pečeně s pórkovou omáčkou

https://www.varimesmarcelou.cz/platky-veprove-pecene-s-porkovou-omackou

Plátky vepřové pečeně s pórkovou omáčkou je poměrně rychle připravený oběd či večeře, a kromě času hraje v pokrmu důležitou roli i vynikající chuť osmaženého pórku, doprovázená úžasnou chutí steakového koření od společnosti **naturWAY.**

Na přípravu 4 porcí vepřové pečeně s pórkovou omáčkou budeme potřebovat

Na přípravu masa

- 4 plátky vepřové pečeně
- Sůl
- Steakové koření (naturWAY – v pokrmu má zásadní chuť)
- Olej na potření každého plátku masa

Na omáčku

- 1 šalotku nakrájenou na kolečka
- 3 plátky uzeného špeku nakrájeného na drobné kostičky
- 1 celý pórek nakrájený nadrobno
- 1 lžíci sádla
- Trochu vody na podlití
- 250 ml smetany o obsahu tuku minimálně 30 %
- Lžičku hladké mouky
- Sůl

Příprava **20 minut**

Čas opékání plátků masa na pánvi **5-6 minut po každé straně**

Pórková omáčka **20 min. zasmažení pórku na slanině**

+ 10 minut provaření se smetanou

Postup přípravy plátků vepřové pečeně s pórkovou omáčkou

Plátky masa z obou stran naklepeme, posolíme a lehce posypeme kořením na steaky. Každý okořeněný plátek masa potřeme olejem a necháme chvíli odležet. Lze si maso připravit i den předem a nechat na chladném místě.



Pánev rozpálíme a na horké pánvi opečeme maso bez přidání dalšího tuku do světle hněda. Po každé straně stačí 5-6 minut. Opečené maso položíme na talíř, zabalíme alobalem a dáme stranou.

Do prázdné pánve vhodíme nakrájený uzený špek, kolečka šalotky a lžíci sádla. Cibule na sebe nabalí výpek z masa a krásně zavoní. Stačí zasmažit tak 2-3 minuty. K cibuli přidáme nakrájený pórek, lehce ho posolíme a za občasného promíchání smažíme přibližně 20 minut. Na skus musí být měkký a chutnat sladce. Kdo chce může podlít pár lžícemi vody.

Smetanu smícháme s jednou lžičkou hladké mouky, trochou soli a přilijeme ji k osmaženému pórku.



Necháme provařit na mírném ohni asi 10 minut. Pak omáčku ochutnáme a chutě můžeme doladit solí. Já jsem už dál nekořenila, protože steakové koření udělalo svoji práci a omáčce předalo báječnou chuť.

Podávat můžeme s haluškami, špeclemi, opečenými bramborami se slupkou anebo s rýží.


Varmo s Marcelou