

Svíčkové medailonky na zeleném pepři



Ingredience **pro 4 osoby**

600 gr	Hovězí svíčková
200 ml	Čerstvá smetana na šlehání
20 ml	Brandy
10 gr	Hořčice
40 gr	Máslo
2 lžíce	Zelený pepř celý ve slaném nálevu
p.p.	Sůl

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

10

min

10

min

0

min

Cena



600 gr svíčkové

Nejprve maso očistíme od přebytečného tuku a blan. Poté svíčkovou nakrájíme, abychom získali 4 pěkné a stejnoměrné kusy, cirká 2 cm tlusté...



sůl podle potřeby

Každý plátek pak svážeme pečící nití, aby nám hezky držel formu při vaření, a jemně nasolíme...



1 lžíce zeleného pepře

Půl dávky pepře rozmáčkne paličkou na maso anebo nožem a přimáčkne je k masu...



40 gr másla

Máslo necháme rozpustit na pánvi, přidáme maso a orestujeme na prudším ohni 2 minuty z každé strany...



Maso vyjmeme, přikryjeme alobalem a dáme prozatím bokem...



20 ml brandy

Přilijeme brandy a necháme zpěnit...



2 lžičky hořčice 200 ml smetany 1 lžice zeleného pepře sůl

Přidáme také hořčici, smetanu, zbylý pepř a sůl...



Omáčku krátce povaříme, aby se nám mírně zredukovala a zhoustla...



Vrátíme zpět maso a půl minuty ještě povaříme...



Podáváme ihned.