BRAVČOVÁ PANENKA NA ŠAMPIŇÓNOCH OD HUGA

Fantastické, jemné mäsko, pripravené extrémne rýchlo a chutne. Bravčovú panenku pripravujte vždy ako minútku. Nepreháňajte to s tepelnou úpravou. Čím dlhšie toto mäso pripravujete, tým suchšie bude. Treba ho pripraviť naozaj rýchlo aby bolo šťavnaté a mäkké.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

jednu celú bravčovú panenku
trochu oleja
šoľ, čierne mleté korenie, mletú červenú papriku
trochu hladkej múky
150 gramov čerstvých šampiňónov
trochu smotany

Postup:
Bravčovú panenku nakrájajte na hrubšie kolieska. jemne preklepte tĺčikom na mäso. Osoľte, pridajte trochu korenia a trošku mletej papriky. Obaľte v hladkej múke a opečte na malom množstve rozpáleného oleja rovnomerne z oboch strán.
Na panvici z rozpáleným olejom orestujte na väčšie kusy nakrájané šampiňóny. Keď budú orestované, pridajte k nim trochu smotany, trochu soli a červenej mletej papriky. Keď sa varením smotana zredukuje na dostačujúcu hustotu, omáčka je pripravená.
HOTOVO!

Podávajte so zemiakovou kašou alebo dusenou ryžou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo