

Vepřová svíčková s hořčicovou omáčkou



Osmažte svíčkovou s kouskem másla na rozpálené pánvi. Až zhnědne ze všech stran, uberte oheň a nechte ji dopéct dle své chuti. Udržujte svíčkovou teplou. Přidejte polovinu sklenice suchého bílého vína, přidejte dvě lžičice hořčice a promíchejte vařečkou. Pak přidejte čtyři lžičice zakysané smetany. Na mírném ohni nechte omáčku zhoustnout. Mezitím nakrájejte svíčkovou na silné plátky. Zkontrolujte, zda textura omáčky je konzistentní a dejte ji na talíře. Pak na omáčku vložte plátky svíčkové, osolte, bohatě ochuťte pepřem Kampot a ozdobte nasekanou pažitkou.

Doporučené mletí: střední nebo hrubé (4 nebo 5)

Zdroj: www.vasekuchyne.cz