Plátky vepřové pečeně v pikantní žampionové omáčce

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/platky-veprove-pecene-v-pikantni-zampionove-omacce.html

Budete-li toužit po něčem opravdu chuťově bohatém, připravte si plátky vepřové pečeně v pikantní žampionové omáčce podle mého receptu. Se šťouchanými bramborami či bramborovou kaší je to áčkový festival chuti.

Na přípravu 4-6 porcí plátků vepřové pečeně v pikantní žampionové omáčce si připravíme

- 6 plátků vepřové pečeně cca 800 g
- Sůl
- Pepř
- Sladkou mletou papriku se špetkou mletého kajenského pepře
- 2 polévkové lžíce olivového oleje na naložení plátků masa

Na omáčku

- 2 polévkové lžíce másla
- 1 středně velkou cibuli nakrájenou na kostičky
- 250 g žampionů, nakrájených na plátky
- 2 stroužky česneku rozetřené se solí
- 1 polévkovou lžíci francouzské hořčice
- 1 polévkovou lžíci (vrchem) hladké mouky
- Větvičku tymiánu
- 500 ml kuřecího vývaru (teplého) nebo vody
- 1 polévkovou lžíci kaparů
- 2-3 čajové lžičky citronové šťávy
- Sůl a pepř na doladění chuti
- Petrželka na dozdobení

Postup přípravy vepřové pečeně v pikantní žampionové omáčce

Plátky vepřové pečeně (vepřová pečeně, karé, či kotlety bez kosti - mluvím stále o stejném druhu masa) naklepeme a okraje nařízneme, aby se maso při opékání nekroutilo. Máte-li paličku s trny, klidně maso jimi propíchejte.

Maso z obou stran nasolíme, opepříme a lehce posypeme vlastní směsí sladké mleté papriky se špetkou mletého kajenské pepře.

Okořeněné maso pokapeme olivovým olejem a rukou olej i koření vmasírujeme do masa. Necháme 15 minut odležet.



Okořeněné plátky masa potřené olejem
Zdroj:Marcela Hackerová

Hlubší a prostornější pánve necháme rozpálit. Povrch masa se musí při kontaktu s pánví zprudka zatáhnout. Nesmí se začít dusit, tj. pouštět šťávu.

Plátky masa opečeme do hněda z obou stran. Z každé strany přibližně 5 minut. Asi jako když se smaží obalované řízky.

Opečené plátky masa vyjmeme z pánve, přendáme je na nahřátý talíř a zakryjeme je alobalem.

Do prázdné pánve, pod kterou jsme snížili oheň o polovinu, přidáme 2 polévkové lžíce másla a přisypeme kostičky cibule, přidáme větvičku tymiánu a smažíme za stálého míchání přibližně 3 minuty.

Přidáme plátky žampionů a smažíme další 3 minuty.



Postup přípravy žampionů
Zdroj:Marcela Hackerová

Nyní do omáčkového základu přidáme 2 rozetřené stroužky česneku, 1 polévkovou lžíci francouzské hořčice a vše zasypeme vrchovatou polévkovou lžící hladké mouky.

Metličkou vše promícháme a postupně přiléváme připravený kuřecí vývar (vodu), až nám v pánvi vznikne hladká omáčka.



Postup přípravy omáčky
Zdroj:Marcela Hackerová

Omáčku osolíme a necháme povařit na mírném ohni do zhoustnutí, tj. 10-15 minut. Samozřejmě, že omáčku občas promícháme.

Po uplynutí této doby pánev odstavíme ze zdroje tepla. Větvičku tymiánu odstraníme. Přidáme kapary a trochu mletého černého pepře.



Do omáčky přidáme kapary a opečené maso
Zdroj:Marcela Hackerová

Omáčku ochutnáme a chuť doladíme pár lžičkami citronové šťávy, případně solí. Maso vrátíme do omáčky a necháme vzájemně propojit chutě.

Podávat můžete se šťouchanými bramborami či s bramborovou kaší. Pokrm dozdobíme nasekanou petrželkou.