

Krutí medailonky s kari a citronem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- zeleninový bujon 1 kostka
- cibule 2 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- citron 1 ks
- kari koření 2 lžička
- krutí maso 500 g
- **podle chuti**
- vegeta 1 ks
- worcesterová omáčka 1 ks
- **podle potřeby**
- hladká mouka 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Citron důkladně omyjeme. Nastrouháme z něj na jemno kůru a vymačkáme šťávu. Krutí maso omyjeme, očistíme a nakrájíme na medailonky, které mírně naklepeme. Medailonky vložíme do vhodné mísy a přidáme olej, sůl, pepř, vegetu, worcesterovou omáčku, kari, citronovou kůru a šťávu. Vše promícháme a necháme asi 1 hodinu odpočinout v chladu.

Na pánev slijeme olej z misky s medailonky a necháme olej rozpálit. Až pak přidáme medailonky, které orestujeme po obou stranách. Pak medailonky vyjmeme a dáme stranou. Na výpeku orestujeme cibule nasekané najemno dozlatova. Zaprášíme moukou a zalijeme vodou. Vratíme maso, přidáme masox a dusíme pod poklicí přibližně asi 30 minut za občasného promíchání. Podle potřeby podlijeme medailonky s kari vodou a dochutíme solí.

Krutí medailonky s kari a citronem podáváme a dušenou rýží nebo těstovinami.