

## **Pork Normandy**

### ***Ingredience na 6–8 porcí:***

- 1 kg vepřové panenky
- sůl a pepř
- 3 lžíce másla
- 1 lžíce oleje
- 4 jablka střední velikosti Golden Delicious, oloupaná a nakrájená na menší kousky
- 1 střední cibule, jemně nakrájená
- 1 lžička krystalového cukru
- 125 ml jablečného džusu
- 125 ml brandy
- 2 lžičky Dijon hořčice
- 500 ml smetany
- 1½ lžičky drceného zeleného pepře
- 1 lžička sušeného tymiánu
- ½ lžičky soli

### ***Postup přípravy:***

Nařezat panenku na 25 mm silné plátky, rozklepat na 6 mm. Osolit a opepřit. Ve velké pánvi rozpustit 1 lžici másla s olejem. Smažit panenku dozlatova. Vyndat a uchovat v teple.

Ve stejné pánvi rozpustit zbylé 2 lžíce masla, přidat nakrájená jablka, cibuli a cukr. Smažit dozlatova. Vyndat a uchovat v teple s masem.

Do stejné pánve přidat jablečný džus, brandy a hořčici. Vařit do polovičního objemu. Přidat smetanu, rozdrcený pepř, tymián a sůl. Vařit do mírného zhoustnutí.

Vrátit maso a jablečnou směs do pánve. Dusit zakryté, občas zamíchat, než je maso měkké a omáčka hustší (30–45 minut). Je-li omáčka příliš hustá, zředit mlékem.

Za tepla podáváme.