

## Vepřové s houbami a rozmarýnem

### Ingredience:

500 g vepřové panenky  
1 lžíce hladké mouky  
2 lžičky sušeného rozmarýnu  
3 lžíce olivového oleje  
250 g krémových žampionů  
1 velký stroužek česneku  
300 ml zeleninového vývaru  
sůl, pepř

### Popis postupu:

Vepřové nakrájejte šikmo na plátky silné asi centimetr. Do igelitového sáčku nasype mouku, rozmarýn, trochu soli a pepře. Vložte maso, sáček uzavřete a důkladně protřepejte, aby se vepřové stejnoměrně obalilo. Ve velké pánvi rozehejte dvě lžíce oleje. Vložte maso a osmažte ho z obou stran dozlatova, asi 3 až 4 minuty. Pak ho vyjměte a dejte stranou. Do pánve přidejte zbylý olej, vsypte houby a smažte, dokud nezačnou vláčnět. Potom je posypte sekaným česnekem a vraťte k nim maso. Vlijte vývar, uveďte do varu, snižte plamen a pět minut povařte, aby vepřové krásně zhnědlo.