

Do základní masové omáčky přidáme jablečnou pálenku calvados, necháme odvařit alkohol a dochutíme solí, můžeme zjemnit trochou másla. Opečená jablíčka vhodíme do omáčky a vypneme plamen.



Oloupané brambory jsme si mezitím uvařili doměkka a nyní je rozšťoucháme společně s máslem a na drobno nakrájenou lahůdkovou cibulkou. Na závěr dochutíme solí.

Plátky pečínky očistíme od přebytečné marinády a opečeme na olivovém oleji z obou stran maximálně 2 – 3 minuty, abychom měli maso uvnitř šťavnaté. Dáváme pozor, abychom pečení dlouhým restováním nevysušili.

Šťouchané brambory vytvarujeme na talíři pomocí formy, plátek pečínky přelijeme calvadosovou omáčkou s opečenými jablíčky.