

# Barmské plátky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**846** kalorií , **6 g** cukrů , **92 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** pavlinf

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/barmske-platky>

## Příprava

Krutí prsa naklepeme na tenké plátky, lehce osolíme, opeříme a z obou stran zprudka opečeme na pánvi s rozpáleným olejem. Jablko oloupeme, vykrojíme jádřince a nakrájíme na kolečka, které jemně posypeme paprikou. Poté jablka rychle opečeme, aby se paprika nespálila. Následně je obrátíme, do otvorů uprostřed vložíme po jednom žloutku, usmažíme a vyndáme z pánve. Do výpeku dáme kečup, popřípadě přidáme ještě sůl. Jablka položíme na krutí prsa a servírujeme.

## Ingredience

- 4 krutí prsa
- špetka soli
- špetka pepře
- 1 dcl slunečnicového oleje
- 1 jablko
- špetka mleté papriky
- 4 žloutky
- 2 lžičce kečupu

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Maso, Ovoce, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

