

# Královské vepřové plátky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

240 kalorií , 26 g cukrů , 1 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kralovske-veprove-platky>

## Příprava

Plátky masa naklepeme, osolíme a opepříme. Nadrobno nasekanou cibuli zpěníme na oleji, přidáme masové plátky a z obou stran je opečeme. Pak zaprášíme moukou, podlijeme vývarem a dusíme pod pokličkou doměkka. Měkké plátky opatrně vyjmeme stranou, do omáčky přidáme dvě lžičce kečupu, víno, nudličky papriky a anglické slaniny. Vše krátce podusíme, vložíme zpět maso, dochutíme a vypneme.



### Tip k receptu

Podáváme s brambory nebo rýží, případně s kombinací obou příloh :o).

## Ingredience

- ✓ 4 plátky vepřové kýty
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ lžičce hladké mouky
- ✓ vývar
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ 1/2 červené papriky
- ✓ 2 lžičce kečupu
- ✓ 80 g anglické slaniny
- ✓ olej

## Kategorie

Česká, Celoročně, Maso, Hlavní chod

