

Plátky z vepřového karé



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1221 kalorií , **0 g** cukrů , **75 g** tuků , **126 g** bílkovin

Autor: honzíček

Odkaz: <https://srecepty.cz/platky-z-vepraveho-kare>

Příprava

Vepřové karé nakrájíme na plátky a naklepeme, zeleninu nakrájíme na kousky a paprikovou klobásu na kolečka. Na pánvi začneme opékat masové plátky dozlatova, přidáme cibuli a ostatní zeleninu i rajčata. Přilijeme trochu vody a pomalu dusíme, dokud se tekutina neodpaří do hustější konzistence. V průběhu dušení přidáme bujon.



Tip k receptu

Podáváme s vařeným bramborem



Ingredience

- ✓ 600 g vepřového karé
- ✓ 2 papriky (kapie)
- ✓ 2 rajčata
- ✓ papriková 1 ks klobásy
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 kalíšek zeleninového bujónu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Rodina, Hlavní chod