

Rychlé zapečené vepřové plátky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/rychle-zapecene-vepve-platky>

Příprava

Vepřové kotletky i s kostí lehce naklepeme, pokud solíme, jenom opatrně, další přísady již sůl obsahují. Posypeme Vegetou, grilovacím kořením, posypeme jemně pokrájenou cibulí a posypeme strouhaným sýrem, nejlépe Eidam. Na okrajích poopravíme, aby zbytečně sýr nepadal a nepřipaloval se. Povrch posypeme mletou paprikou, přidáme oříšek másla, podlijeme horkou vodou a dáme péci do roztopené trouby asi na 200 °C, pečeme něco kolem 50 minut. Podléváme vřelou vodou.



Tip k receptu

Nejllepší jsou s domácími bramborovými knedlíčky. Toto jídlo je nejen chutné, ale nenáročné na přípravu a rychlé.



Ingredience

- ✓ 4 hrsti strouhaného sýra
- ✓ 4 lžíce mleté papriky
- ✓ 4 lžíce Vegety
- ✓ 4 lžičky grilovacího koření
- ✓ 2 cibule
- ✓ 4 vepřové kotlety

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod