

Transylvánské vepřové plátky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

2713 kalorií , **1 g** cukrů , **242 g** tuků , **109 g** bílkovin

Autor: Mall

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

Příprava

Maso nakrájíme na plátky, naklepeme, vydatně potřeme česnekem a proložené petrželkou v několika vrstvách necháme několik hodin uležet. Potom maso osolíme, opepříme a pečeme na roštu. Podáváme s hořčicí. Použijeme-li jiné maso než vepřové, potřeme je před naložením olejem.

Ingredience

- 1 kg vepřového masa (i hovězí nebo drůbež)
- 10 stroužků česneku
- 1 větší svazek posekané zelené petrželky
- sůl
- pepř
- olej na rošt

Kategorie

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