

Vepřové na tymiánu



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

53 kalorií , 0 g cukrů , 4 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Hanca333

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-na-tymianu>

Příprava

V menším kastrůlku na trošce oleje osmažíme cibuli se slaninou (nakrájenou na kostičky) a s nakrájenou klobásou nebo špekáčkem. Maso jemně naklepeme, osolíme, opepříme a dáme špetku tymiánu (je aromatický) a dáme na pánev s olejem smažit (pomalu, aby se nepřipeklo maso). Po obrácení na osmahlou stranu dáme předem usmaženou směs z uzeniny a přikryjeme plátkem sýra, aby se směs se sýrem k masu zapekla, přikryjeme pokličkou. Dopékáme pomalu, aby bylo maso propečené a navoněné tymiánem.

Ingredience

- ✓ 4 ks vepřových řízků
- ✓ 1/2 cibule (nakrájené na drobno)
- ✓ slanina nebo špek na chuť
- ✓ 1 klobása nebo špekáčky nakrájené na kostičky
- ✓ tymián
- ✓ 4 ks plátkového sýra
- ✓ olej
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

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