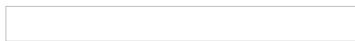


Vepřové pikantní plátky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

10883 kalorií , **0 g** cukrů , **1021 g** tuků , **411 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme olejem a necháme v chladu několik hodin odležet. V pánvi si rozehejeme 3 lžíce oleje, plátky masa na něm z obou stran opečeme, vyjmeme, odložíme a do pánve přidáme máslo, zpěníme na něm nadrobno nakrájenou cibuli, posypeme lžící hladké mouky, lehce osmahneme, zalijeme vývarem a promícháme. Maso vrátíme do omáčky a zvolna vaříme cca 15 minut. Poté do omáčky přidáme na kostičky nakrájené sladkokyselé okurky, lžici kaparů a nasekanou cibulovou nať. Podáváme s rýží.

Ingredience

- 4 plátky vepřového masa
- 2 lžíce másla
- 2 cibule
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce kaparů
- 8 kostiček sterilovaných okurek
- 0,5 l vývaru
- troška cibulové natě
- 5 lžic olivového oleje
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

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