

Vepřové plátky na česneku



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

107 kalorií , 0 g cukrů , 1 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Hanca333

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

Příprava

Připravíme si maso(do pekáčku dáváme vždy jako plátky, chuť česneku a koření je lepší a maso se rychleji peče), okořeníme, česnek rozdrtíme se solí a potřeme tím maso. Plátky dáme do pekáčku s troškou oleje a sádla a zalijeme asi sklenkou vody(aby se udělal sos). Maso se peče dle silnosti plátků cca 1 hodinu. Maso kontrolujeme, aby se nepřipeklo, podle potřeby podlít, ale jen malinko, maso nemá plavat, jen aby byl sos na omaštění knedlíků. Podáváme s bramborovým knedlíkem a se špenátem (popřípadě se zelím). Vhodný nápoj pro dospělé je pivo.

Ingredience

- 4 plátky libového vepřového masa
- sůl
- pepř
- grilovací koření (případně jiné dle chuti)
- 4-8 stroužků česneku
- voda na podlítí
- olej, sádlo

Kategorie

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