

Vepřové plátky na rajských jablíčkách



Obtížnost: □□□□□

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

1240 kalorií , **0 g** cukrů , **63 g** tuků , **130 g** bílkovin

Autor: pavlinf

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

Příprava

Z masa nakrájíme na 4 plátky, které naklepeme, osolíme a opeříme. Z obou stran je zaprášíme moukou. Na pánvi rozežřejeme olej a maso po obou stranách zprudka opečeme. Maso odložíme na talíř, výpek na pánvi zaprášíme moukou. Mouku osmahneme a podlijeme 4 lžícemi vody a povaříme. Rajčata oloupeme a nakrájíme na čtvrtky. Maso vrátíme zpět, přidáme rajčata a podle potřeby podlijeme vodou. Dusíme dokud nám vše nezměkne. Ke konci přidáme lžičku másla na zjemnění šťávy.



Ingredience

- 600 g vepřové kýty
- 1/2 lžičky soli
- troška pepře
- 3 lžíce slunečnicového oleje
- 3 lžíce polohrubé mouky
- 4 rajčata
- 1 lžička másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Hlavní chod