

Vepřové plátky po znojemsku - klasika



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

555 kalorií , 1 g cukrů , 41 g tuků , 32 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-platky-po-znojemsku-klasika>

Příprava

Plátky masa naklepeme, na okrajích nařízneme, aby se nám nekroutily, osolíme a opepříme. Obalíme v mouce a po jedné straně potřeme hořčicí (může být i dijónská). Na oleji je zprudka po obou stranách opečeme, vytáhneme a na zbylém tuku osmažíme cibuli. Vrátime maso, podlijeme vývarem, přiklopíme pokličkou a dusíme do měkka (asi 45 minut). Měkké maso vyjmeme, přidáme na drobno nakrájené okurky, vajíčka a párek a prohřejeme. Vrátime maso, ještě 15 minut provaříme a podáváme s rýží.



Tip k receptu

Pokud se někomu bude zdát omáčka příliš řídká, může ji zahustit buď moukou rozmíchanou ve vodě nebo trochou instantní jíšky. Podáváme s kyselou okurkou nebo třeba s pickles.



Ingredience

- ✓ 4 plátky vepřového masa
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 2 lžičky hladké mouky
- ✓ 2 lžičky hořčice
- ✓ olej
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 1/2 l hovězího vývaru
- ✓ 2 ks sterilovaných okurek
- ✓ 2 vařené vejce
- ✓ 2 dietní párky
- ✓ 2 sáčky rýže

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Hlavní chod