

Vepřové plátky s nádivkou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1763 kalorií , **0 g** cukrů , **173 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: Mall

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

Příprava

Rohlíky rozkrájíme na menší kousky, zalijeme mlékem a necháme změkhnout. Máslo utřeme se žloutky, solí, kořením a petrželkou, přidáme namočené rohlíky a utřeme dohladka.

Nakonec vmícháme do nádivky, tuhý sníh z bílků. Maso nakrájené na malé plátky osmahneme a osolíme, naskládáme je na plát tukem potřeného alobalu střídavě s vrstvou nádivky, zabalíme a pečeme asi půl hodinku.

Ingredience

- ✓ 400 g vepřového masa
- ✓ 200 g staršího bílého pečiva
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 dcl mléka
- ✓ 1 lžíce rozsekané petrželové natě
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ muškátový květ
- ✓ 80 g másla

Kategorie

Narozeniny, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod