

Vepřové plátky s nivou a mandlemi



Obtížnost: 

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

2644 kalorií , **5 g** cukrů , **243 g** tuků , **104 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-platky-s-nivou-a-mandlemi>

Příprava

Vepřové maso nakrájíme na plátky, cibuli oloupeme, orestujeme na rozpáleném oleji, přidáme na plátky nakrájené maso a opečeme z obou stran. Poté podlijeme trochou vody a dusíme doměkka. Když je maso měkké, osolíme, opepříme a při podávání posypeme nastrouhanou nivou a nasekanými mandlemi.

Ingredience

- ✓ 0,5 kg vepřového masa
- ✓ 150 g Nivy
- ✓ 100 g mandlí
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 sklenka vody
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod