

Vepřové plátky v pikantérii



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 2

817 kalorií , 0 g cukrů , 82 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: honzíček

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-platky-v-pikanterii>

Příprava

Plátky vepřové pečeně (bez kosti), naklepu, osolím, opeřím, potřu olejem a nechám v chladu rozležet. V pánvičce rozežreju 3 lžíce oleje, maso zvolna opeču a dám stranou. Do pánve dám lžici másla, zpěním nakrájenou cibuli, lžici hladké mouky, lechce osmahnu, zaliju vývarem, pořádně zamíchám. Do omáčky dám zpět maso a vařím zhruba 15 minut. Pak přidám nakrájené sladkokyselé okurky, lžici kaparů a nasekanou cibulovou nať. Ochutím solí a chilli.



Tip k receptu

Maso můžete naložit do vína, bude křehčí. Podávám s rýží



Ingredience

- ✓ 2 plátky vepřové pečeně
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžíce kapary
- ✓ 4 sterilované okurky
- ✓ 1 lžíce cibulové natě
- ✓ 5 lžic slunečnicového oleje
- ✓ podle chuti sůl
- ✓ podle chuti pepř
- ✓ 1/2 l vývaru z kostí

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Návštěva, Rodina, Hlavní chod