

Vepřové plátky v tlakáči



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 3

437 kalorií , 0 g cukrů , 42 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

V tlakovém hrnci na oleji usmažíme do růžova nadrobno nakrájenou cibuli. Na ní krátce orestujeme plátky masa, přidáme sůl, hořčici, koření a podlijeme horkou vodou. Dusíme do měkka, tedy asi 30 minut. Vše zahustíme moukou rozmíchanou v trošce studené vody, provaříme a odstavíme. Na závěr dochutíme solí.

Ingredience

- ✓ 3 plátky libové vepřové plece
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 2 lžičky koření Maďarský guláš
- ✓ 1 lžíce kremžské hořčice
- ✓ špetka soli
- ✓ 3 lžičky polohrubé mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

