

Vepřové řízečky v hořčici



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 20min , Čas vaření: 35min

Celkový čas: 1 dní 0h 55min , Porce: 4

60 kalorií , 0 g cukrů , 5 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-rizecky-v-horcici>

Příprava

Plátky naklepeme. Vložíme do mísy, osolíme, opepříme, zalijeme hořčicí smíchanou s olejem a poklademe vyšší vrstvou na kolečka nakrájené cibule a nasekaným česnekem. Naložené maso dáme přes noc do ledničky. Druhý den plátky zprudka opečeme na pánvi, dáme do pekáčku, podlijeme a necháme péct doměkka. Podáváme s bramborem nebo hranolkami a zeleninovým salátem.

Ingredience

- ✓ 4 plátky vepřové kýty
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka mletého pepře
- ✓ 1/2 balení kremžské hořčice
- ✓ 1 lžička rostlinného oleje
- ✓ 2 cibule
- ✓ 1 palička česneku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

