

Vepřové se sýrem a smetanou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

760 kalorií , 2 g cukrů , 52 g tuků , 56 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-se-syrem-a-smetanou>

Příprava

Plátky naklepeme, osolíme, opepříme a z obou stran prudce opražíme na oleji. Teplotu snížíme a maso dusíme přikryté ve vlastní šťávě. Dle potřeby podlijeme vodou nebo vývarem. Maso udusíme doměkka. Zatím co se maso dusí, kysanou smetanu smícháme s prolisovaným česnekem a nastrouhaným tvrdým sýrem. Osolíme dle chuti. Měkké maso přendáme do zapékací mísy, podlijeme výpekem, vodou a na každý plátek rozložíme pomazánku. Posypeme je červenou paprikou a dáme zapéct. Podáváme s bramborami a zeleninou.

Ingredience

- ✓ 6 plátků Vepřového masa
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 250 ml zakysané smetany
- ✓ 4-5 stroužků česneku
- ✓ 200 g strouhaného sýra
- ✓ 1 lžička mleté papriky

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

