

Vepřový plátek s nivou a žampiony

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

3519 kalorií , **0 g** cukrů , **295 g** tuků , **200 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprovy-platek-s-nivou-a-zampiony>

Příprava

Plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme a opečeme na oleji. Vyjmeme a odložíme do tepla. Do výpeku přidáme trochu oleje a necháme zesklivatět drobně nakrájenou cibuli. Přidáme k ní plátky žampionů, podusíme, zalijeme vínem, uvedeme do varu, přidáme prolisovaný česnek a rozdrobenou Nivu. Omáčku vymícháme do hladka. Maso na talíři přelijeme omáčkou.

Ingredience

- 4 plátky z vepřové kýty
- 5 žampionů
- 1 cibule
- 1 lžíce oleje
- 1 stroužek česneku
- kousek nivy dle chuti
- 5 lžic bílého vína
- mletý pepř
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Hlavní chod