

Zapékané mexické plátky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

140 kalorií , **1 g** cukrů , **2 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-mexicke-platky>

Příprava

Řízky naklepeme, osolíme, posypeme pepřem a chilli (koření podle chuti). Na pánev dáme rozpálit olej a řízky rychle osmažíme. Po osmažení řízky, včetně výpeku, přendáme na pekáček, přidáme sterilované papriky a na nudličky pokrájené zelené papriky, na plátky nakrájený česnek, zalijeme šlehačkou, popřípadě ještě dosolíme. A dáme péct do trouby. Kdo chce může přidat i kukuřici.

Ingredience

- 750 g vepřových řízků
- 8 stroužků česneku
- sůl
- pepř
- chilli koření
- olej
- 1 sterilovaná paprika
- 3 čerstvé slovenské zelené papriky
- 1 smetana ke šlehání (šlehačka)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod