Vepřové plátky se šunkou a sýrem

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Vepřová pečeně 4 plátek
- Šunka 4 plátek
- Eidam 4 plátek
- Cibule 1 ks
- Rostlinný olej 4 lžíce
- Hladká mouka 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou pečeni nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce.

Rozpálíme pánev, vlijeme olej a z obou stran plátky opečeme. Plátky vyjmeme z pánve. Na výpeku do hněda osmažíme nadrobno pokrájenou cibuli. Vše podlijeme vodou a promícháme. Na plátky masa vložíme plátky sýru a šunky a vložíme do zapékací mísy, podlijeme šťávou a dáme dusit na cca 30 minut do trouby.

Podáváme s rýží.