

# Vepřové plátky na šalvěji

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



## Suroviny

**Porce:** 6

- Vepřová kýta 6 plátek
- Pepř černý mletý 1 lžička
- Šalvěj sušený 1 lžička
- Sůl 2 lžička
- Máslo 2 lžíce
- Voda 1 hrnek
- Hovězí bujón 2 kostka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

V misce smícháme sušenou šalvěj, sůl, mletý černý pepř a touto směsí potřeme z obou stran vepřové kotlety. Ve velké pánvi rozpustíme máslo a kotlety na něm osmažíme - cca 5 minut z každé strany dohněda. Mezitím si v kastrůlku dáme vařit vodu, do které dáme rozpustit 2 kostky bujónu a mícháme do rozpuštění. Přilijeme k osmaženým kotletám, zakryjeme a na mírném ohni podusíme cca 45 minut.

Podáváme s opečeným bramborem a zeleninou.