

Vepřový plátek s dušenou mrkví a hráškem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Anetka1989



Suroviny

Porce: 2

- Vepřové pečeně 600 g
- sůl 1 špetka
- bílý pepř 1 špetka
- oregano 1 špetka
- olej 3 lžíce
- mrkev 200 g
- mražený hrášek 300 g
- máslo 70 g
- cukr 1 lžička
- pórek 1 špetka
- hlávkový salát na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vepřovou pečení omyjeme, osušíme a nakrájíme na plátky. Maso zlehka naklepeme, osolíme, opepříme špetkou oregana a potřeme olejem. Maso necháme chvíli odležet. Mezitím mrkev oškrábeme, omyjeme a nakrájíme na tenké nudličky. Hrášek necháme rozmrazit. V kastrulku rozehtjeme máslo, přidáme hrášek, chvíli podusíme a přisypeme mrkev. Vše ještě tři minuty

podusíme, ochutíme solí a cukrem a udržujeme v teple. Vepřové plátky po obou stranách opečeme na oleji a pak lehce podlijeme vodou nebo vývarem (bude maso šťavnatější) a krátce povaříme. Měkké maso přemístíme na talíře, obložíme dušenou zeleninou, posypeme na kolečka nakrájeným pórkem a ozdobíme listem hlávkového salátu. Maso přelijeme výpekem.

Poznámka:

Dobrou chuť :-)