

Vepřový steak s třešňovým čatní

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřové kotlety 600 g
- zelené fazolky 400 g
- máslo 2 lžíce
- **Čatní**
- kompotované třešně 400 g
- voda 100 ml
- jablečný ocet 50 ml
- cukr krupice 2 lžíce
- mletý zázvor 1 lžička
- mletá skořice 1.2 lžička
- bílý pepř 1.2 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Maso odblaníme, opláchneme, osušíme, nakrájíme na plátky, zlehka naklepeme, osolíme a opepříme
2. Očištěné fazolky krátce povaříme ve vroucí osolené vodě, scedíme, zchladíme studenou vodou a necháme okapat
3. V pánvi na rozehřátém oleji steaky zprudka opečeme po obou stranách, pak je vyjmeme a necháme v teple odpočinout, do výpeku přidáme máslo a osmahneme na něm považené fazolky

4. Na čatní okapané třesně nakrájíme na menší kousky, podlijeme vodou, vmícháme krupicový cukr, jablečný ocet, mletý zázvor, mletou skořici, mletý bílý pepř, sůl a vaříme, dokud směs nezhoustne
5. Steaky podáváme s fazolkami, třesňovým čatní a vařenými bramborami