

# Pečená plec v kořeněném kabátku z brambor

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 8

- vepřová plec 11 plátek
- vejce 1 ks
- česnek 3 stroužek
- mouka 250 g
- sůl 1 lžička
- olej na smažení 5 dl
- brambory 500 g
- pepř 1 lžička
- petrželka 1 svazek

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Pláty plece očistíme, rozklepeme do tenka a posypeme solí.

Brambory oloupeme a nastrouháme na jemno.

Rozklepneme k nim vejce, prolisujeme česnek, osolíme, opepříme a přidáme mouku.

Petrželku omyjeme a nasekáme najemno, přidáme do hmoty. Vše důkladně promícháme.

Do mističky přidáme mouku. Olej zahřejeme. Maso nejdříve obalíme v mouce, poté v ochucené bramborové hmotě. Necháme trochu okapat a v horké oleji smažíme z obou stran asi 5 minut.

Přebytečný olej necháme okapat na papírovou utěrku.

## **Poznámka:**

100 g moky do bramborového těstíčka a 150 g na obalení masa