

Vepřové filety a jablky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso 400 g
- pepř 0.25 lžička
- olej 2 lžíce
- pórek 150 g
- paprikový lusk zelený 1 ks
- nakyslá jablka 500 g
- máslo 2 lžíce
- sůl 1 lžíce
- cukr 1 špetka
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso opepřete a potřete olejem. Pórek očistěte, opláchněte a nakrájejte na kolečka. Papriku rozkrájejte na čtvrtky, zbavte jader a nakrájejte na nudličky. Jablka oloupejte, rozkrojte na čtvrtky, zbavte jadérek a nakrájejte na kousky. Máslo rozpustte za mírné teploty, přidejte zeleninu a ovoce a míchejte 2 minuty, potom přikryté 10 minut duste, ochuťte solí a cukrem. Cibule oloupejte a nakrájejte na kolečka. Pánev silně nahřejte a za stálého obracení maso opečte. Po 2 minutách teplotu snižte a maso zvolna opékejte. Nakrájenou cibuli přidejte k masu a poslední 3 minuty společně dopečte. Maso osolte.

