

Vepřové plátky zapečené s paštikou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- vepřová kýta 600 g
- játrová paštika 100 g
- hladká mouka 20 g
- sterilizované žampiony 8 ks
- moravské uzené 4 plátek
- eidam 4 plátek
- olej 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Maso rozkrojíme na 4 plátky, zlehka naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce
2. Na rozpáleném oleji zprudka orestujeme z obou stran a pak na mírném ohni zvolna dopečeme doměkka
3. Na měkké maso položíme na plátky nakrájenou játrovou paštiku, na tenké plátky sterilované žampiony, moravské uzené a sýr
4. V rozehráté troubě pak zprudka zapečeme a ihned podáváme.

Doporučení:

Podáváme např. s vařenými brambory a zeleninou.

Poznámka:

- Maso zapékáme těstě před podáváním, protože sýr by byl po delší době gumový.