

# Vepřové plátky na gazdovský způsob

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vepřová kýta 600 g
- bílé fazole 200 g
- kroupy 130 g
- slanina 50 g
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- voda 0.6 l
- hladká mouka 1 lžíce
- tuk 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Omytou vepřovou kýtu nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, opeříme, nařízneme okraje, poprášíme prosátou moukou a v části horkého tuku orestujeme zprudka po obou stranách dozlatova
2. Očištěnou cibuli nakrájíme na jemno a orestujeme ji dozlatova
3. Základ pak zalijeme vodou, vložíme do něj orestované řízky a chvíli je podusíme doměkka
4. Měkké řízky vyjmeme, uchováme v teple a do základu vložíme přebrané, vyprané a předem namočené fazole (máčíme je nejlépe přes noc), které uvaříme doměkka

5. Pečlivě propláchnuté kroupy uvaříme v dostatečném množství vody doměkka, po uvaření je několikrát propláchneme studenou vodou a necháme je odkapat
6. Vařené kroupy přidáme do základu, smícháme je s fazolemi, přidáme utřený česnek a vše dochutíme solí
7. Slaninu nakrájíme na plátky, nařízneme ji na hřebínek a orestujeme ji na zbylém tuku
8. Na talíř servírujeme fazole s kroupami, na které klademe jednotlivé plátky masa a ty zdobíme orestovanou slaninou.