

Vepřová plec s novými bramborami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 1

- Nové brambory 150 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Vepřová plec 1 plátek
- **NA DOMÁCÍ PESTO**
- Piniové oříšky 100 g
- Parmazán 100 g
- Bazalka 1 svazek
- Olivový olej 1 stroužek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory omyjte, případně vydrhněte kartáčkem a dejte vařit. Mezitím udělejte pesto: potřebné přísady dejte do mixéru a rozmixujte. Brambory scedte, omastěte máslem, maso z obou stran osolte a opepřete a pak opečte v pánvi. Podávejte dohromady: brambory s masem, na něj dejte vrstvu pesta, které ho krásně ochutí.