

Vepřový plátek s vajíčky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- vepřová kýta 500 g
- sojová omáčka 1 lžíce
- hladká mouka 200 g
- cibule 1 ks
- vejce 4 ks
- šunka vepřová 200 g
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso omyjeme a nakrájíme na plátky, které mírně naklepeme. Osolíme, opeříme a obalíme v mouce.

Maso opečeme na pánvi po obou stranách do zlatova a zakápleme sojovou omáčkou. Dusíme do měkka.

Mezitím si na oleji opečeme cibuli a šunku nakrájenou na kostičky, kterou zalijeme vajíčky.

Na talíři maso zasypeme vajíčkovou směsí, můžeme přidat i strouhaný sýr. Podáváme s bramborami.