

Vepřové plátky pod zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- plátky vepřové pečeně 4 ks
- cibule 2 ks
- mrkev 1 ks
- červená kápie 1 ks
- cuketa 1 ks
- olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou pečení naklepeme, osolíme, opepříme. Cibuli, mrkev, kapii a cuketu nakrájíme na kousky. Na rozpáleném oleji prudce opečeme maso z obou stran, opečené maso dáme do pekáče nebo zapékací misky a udržujeme v teple.

Do výpeku nasypeme cibuli s mrkví, chvíli opékáme, potom přidáme kapii s cuketami, promícháme a krátce osmahneme vše společně. Osolíme, opepříme a směs přesypeme na opečené maso.

Přikryjeme a vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C. Po 20 minutách odkryjeme a dopečeme cca dalších 20 minut. Podáváme s brambory, rýží nebo těstovinami.