

# Vepřové plátky s citronem a tymiánem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vepřové kotlety bez kosti 4 ks
- citrón 1 ks
- olivový olej 2 lžíce
- sůl, pepř 1 ks
- tymián 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Maso velmi lehce naklepeme a zakapeme citronovou šťávou z půlky citronu a olejem, necháme nejméně 30 minut odležet v chladu, aby maso zkrěhlo. Druhou polovinu citronu oloupeme a rokrájíme na plátky.

Na pánvi rozpálíme lžici oleje a maso po obou stranách opečeme. Osolíme, opepříme a posypeme sušeným tymiánem nebo na každý plátek položíme snítku čerstvého. Zhruba tři minuty před koncem opékání vložíme do pánve plátky citronu.

Podáváme s chlebem či opékanými brambory.

## Poznámka:

Jako příloha se výborně hodí také špízy z mozzarelových malých bochánků a cherry rajčátek, která střídavě s mozzarelou napichujeme na špejle, přidáme pár lístků čerstvé bazalky a zakapeme

olivovým olejem.