

Vepřové na hořčici s kapustičkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso vepřové 400 g
- hořčice 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- olej na smažení 2 lžíce
- sůl 1 ks
- pepř tří barev 1 ks
- kapustičky 200 g
- mrkev 200 g

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na plátky, naklepeme, pomazeme hořčicí, opepríme a osolíme. Naložené plátky necháme v lednici 2 hodiny.

Naložené maso smažíme v pánvi na rozehřátém oleji dozlatova.

Mrkev a kapustičky opláchneme a očistíme. Mrkev nakrájíme na kousky a společně s kapustou uvaříme v hrnci s osolenou vodou doměkka.

Poté vodu slijeme a zeleninu promícháme s jednou lžící másla. Hotové maso podáváme společně se zeleninou.

Poznámka:

Můžeme zvolit pikantnější druh hořčice. Maso lze pokapat sójovou omáčkou.