

Vepřové na smetaně s bazalkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové kotleta, plecko nebo kýta 1 kg
- smetana 1 kelímek
- cibule 1 ks
- podle chuti čerstvá bazalka 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájenou cibuli usmažíme na pánvi dorůžova. Přidáme na plátky naklepané vepřové maso, jemně osolené a orestujeme.

Vlijeme smetanu, jemně zahuštěnou lžičkou hladké mouky a povaříme.

Když je maso poloměkké, přidáme pokrájenou čerstvou bazalku a chvíli zavaříme.

Podáváme s brambory.