

Vepřové na kápii

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové kotlety 4 plátek
- cibule 1 ks
- červená kápie 1 ks
- česnek 1 stroužek
- hořčice 2 lžička
- slunečnicový olej 1 lžíce
- sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso naklepeme, osolíme, opeříme a potřeme česnekem a hořčicí. Necháme 10 minut odležet. Cibuli s kápií si očistíme a nakrájíme na kostičky.

Na oleji osmažíme cibuli dozlatova, přidáme plátky masa a opékáme z obou stran. Přidáme kapii, podlijeme trochou vody a dusíme cca 20 minut.

Podáváme s vařeným bramborem.