

Francouzský plátek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 600 g
- Žloutek 2 ks
- Solamyl (bramborový škrob) 1 lžička
- Rostlinný olej 100 ml
- Žampiony 200 g
- Vaječný koňak 100 ml
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky rozšleháme se solamylem. Maso opláchneme, nakrájíme na plátky, naklepeme a na okrajích nařízneme. Potom je namočíme do vaječné směsi a na polovině rozehrátého oleje z obou stran opečeme doměkka. Žampiony očistíme, opláchneme a nakrájíme na plátky. Do kastrolu dáme zbylý olej, nakrájené houby, koňak, cukr a sůl podle chuti. Promícháme a přivedeme k varu. Do horké směsi vložíme opečené plátky masa a prohřejeme. Rozdělíme na talíře a podáváme s rýží nebo s hranolkami. Hotový pokrm můžeme ozdobit čerstvou zeleninou a snítkou petrželky.