

Kmínové přírodní maso - minutka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřové maso 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Kmín 1 ks
- Tuk na smažení 1 ks
- Voda 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vepřové plátky naklepeme, strany nařízneme, aby se při smažení plátky nezkroutily, osolíme, jemně opepříme a posypeme kmínem - na jednu porci cca 1 lžičku celého kmínu. V pánvi s rozpáleným olejem osmažíme plátky z obou stran dozlatova, vyndáme na talíř, do výpeku nalijeme trochu vody (cca 3-4 lžíce), šťávu necháme zpěnit a plátky s ní přelijeme. Podáváme ihned s bramborovou přílohou, bohatou zeleninovou oblohou nebo s čerstvým pečivem. Na talíři můžeme pokapat sojovou nebo worcestrovou omáčkou.