

Mildovo vepřové v hořčici

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 1 kg
- Vejce 1 ks
- Dijonská hořčice 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Paprika 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Bazalka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové plátky naklepeme, osolíme, opeříme, okořeníme bazalkou. Rozkvedláme vejce s hořčicí a maso naložíme do této směsi na dvě hodiny.

Na sádle opečeme plátky z obou stran, přidáme nakrájenou cibuli a papriku, podusíme, až je zelenina měkká, přidáme 3 lžíce čertovské omáčky, případně dosolíme.

Podáváme s hranolky nebo opékanými brambory a tatarkou.