

Přírodní maso s cuketou - minutka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 4 ks
- Cuketa 400 g
- Olej 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sojová omáčka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa naklepeme, postranách nařízneme, aby se při smažení nezkroutily, osolíme je, opepříme a na rozpáleném oleji zprudka z obou stran osmažíme. Osmažené maso uložíme v teple a do výpeku dáme orestovat plátky mladé cukety(nesolíme!). Když máme plátky cukety orestované, ještě na pánvi je zakapeme dle chuti sojovou omáčkou a zamícháme. Plátky masa dáme na talíř a na ně navršíme orestovanou cuketu.

Podáváme s bramborovou přílohou - hranolky, vařené brambory... .