

Přírodní plátky se zeleninou a fazolemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 4 ks
- Sůl a pepř 1 ks
- Olej 1 ks
- Cibule 2 ks
- Červená paprika 2 ks
- Rajčata oloupaná 4 ks
- Fazole ve slaném nálevu 1 plechovka
- Sojová omáčka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa naklepeme, strany nakrojíme, aby se při smažení maso nekroutilo, osolíme a opeříme. Na pánvi s rozpáleným olejem osmažíme z obou stran maso dozlatova a hotové uložíme na teplém místě.

Do výpeku po mase přidáme na nudličky pokrájenou cibuli a papriku a za občasného promíchání orestujeme. Pak přidáme scezené fazole a pokrájená rajčata, krátce povaříme, dochutíme sojovou omáčkou a pepřem.

Pokud použijeme fazole v tomatu, cedit je nemusíme a můžeme vynechat část rajčat.

Vepřové plátky dáme na talíř s bramborovou přílohou a přelijeme zeleninovo-fazolovou směsí.