

Grilované vepřové plátky se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 2

- Vepřové maso 2 ks
- Cibule 1 ks
- Žampiony 4 ks
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Olej 3 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso den předem naklepeme, potřeme olejem, opepříme a okmínujeme. Uložíme v chladničku. Druhý den ho dáme na rozpálenou pánev tence potřenu olejem a po obou stranách opékáme. Hotové plátky osolíme a podáváme se žampiony, které zvlášť podusíme na drobně rozkrájené cibuli s trochou pepře a kmínu. Podáváme s bramborem, s rýží nebo s chlebem.