

Vepřové s fazolkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- vepřová panenka 1 ks
- mouka 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kečup 4 lžíce
- máslo 2 lžíce
- zelené fazolky mražené 1 balíček
- voda 1 hrnek
- olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Vepřové plátky opeříme, osolíme, zprudka opečeme na oleji. Maso vyjmeme ze šťávy, šťávu zprášíme lžící mouky, přidáme kečup, nasekané fazolky, podlijeme a dusíme, až jsou fazolky měkké. Před podáváním maso prohřejeme v omáčce. Porce můžeme posypat strouhaným křenem.