

Vepřové zapečené plátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Hořčice plnotučná 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Šunka 4 plátek
- Sýr nastrouhaný 1 hrnek
- Sůl + Pepř 2 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme, z jedné strany pomažeme hořčicí a poklademe kolečka cibule. Na to dáme plátky šunky a navrch nastrouhaný sýr. Pečeme ve vyhřáté troubě 30 minut. Podáváme s brambor a salátem.