

Vepřový steak s rajčaty a bazalkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 plátek
- Toustový chléb 4 plátek
- Olivový olej 1 lžíce
- Rozmarýn 2 snítka
- Petrželka 2 snítka
- Bazalka 2 snítka
- Citrón (kúra a šťáva) 1 ks
- Cherry rajčátka 500 g
- Balsamický ocet 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi nasucho opečeme toustový chléb. Pak ho společně s bylinkami rozdrtíme v mixéru. Přidáme citrónovou kúru, lžici oleje a promícháme. Do pánve nalijeme trošku oleje kotlety na něm zprudka opečeme. Naskládáme je na plech (nebo pečící mísa) osolíme, posypeme směsí toustového chleba a bylinek a obložíme omytými rajčátky.

Vše osolíme, opepříme a pokapeme šťávou z citrónu a vložíme do vyhřáté trouby, kde pečeme do změknutí masa. Před podáváním zakápneme balsamickým octem.

