

# Znojenské plátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřové maso 4 plátek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Hořčice 4 lžice
- Masox 1 ks
- Kabanos 100 g
- Kyselá okurka 100 g
- Hladká mouka 1 špetka
- Vejce natvrdo 2 ks
- Cibule 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí a obalíme v mouce. Na rozpáleném oleji prudce opečeme z obou stran a vyjmeme. Na výpeku nasypeme na kostičky nakrájenou cibuli, osmahneme, uložíme zpět maso, zalijeme horkou vodou, přidáme masox a dusíme doměkka. Ve vodě rozkvedláme lžici hořčice a hladkou mouku, zahustíme a přidáme kabanos a nakrájenou okurku a vejce. Podáváme s rýží.