

Zapečený vepřový plátek se sladko-pálivou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 600 g
- Olej 5 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Cibule 150 g
- Sůl 1 špetka
- Voda 100 ml
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Worchestrová omáčka 1 lžíce
- Kečup 3 lžíce
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Mletý pepř 1 špetka
- Cukr 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na plátky, mírně naklepeme a okraje nařízneme a potřeme česnekem utřeným se solí. Do pekáčku dáme 3 lžíce oleje, vložíme plátky masa a posypeme kolečky nakrájené cibule. Maso s cibulí zalijeme zálivkou připravenou ze zbytku oleje, sójové omáčky, worchesteru, kečupu, mleté

papriky, pepře a cukru. Pečeme v předehřáté troubě do měkka. Během pečení můžeme podlévat vodou. Vhodnými přílohami jsou: rýže a různě upravené brambory