

# Vepřový steak Alabama

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



## Suroviny

**Porce:** 4

- vepřová kýta 600 g
- olej 100 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- Eidam 80 g
- tatarská omáčka 100 g
- sůl 1 špetka
- mletá paprika 10 g

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Z vepřové kýty uřízneme steaky, které osolíme a obalíme v hladké mouce smíchané s mletou paprikou a strouhaným sýrem. Steak opečeme pozvolna po každé straně 3 minuty (uvnitř musí být růžový). Hotový přelijeme tatarskou omáčkou.

Příloha: rýže s červenou řepou