

# Pečené vepřové plátky s jablky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřová kýta - plátky 4 ks
- Jablka 2 ks
- Mandle loupané 1 hrst
- Med 4 lžíce
- Máslo 4 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vepřovou kýtu nakrájíme na 4 plátky, které naklepeme, osolíme a obalíme v hladké mouce a na másle zprudka opečeme.

Přendáme je do zapékací misky.

Mezitím oloupeme a nakrájíme na kolečka jablka a v pánvi na másle zlehka podusíme.

Nasekáme mandle.

Na každý plátek masa dáme kolečko jablka, potřeme medem a posypeme nasekanými mandlemi.

Maso podlijeme výpekem z pánve a pečeme na 180°C předeřtáté troubě cca 15 minut.

Podáváme s rýží.

