

Vepřové plátky v česnekové tarhoni

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová kotleta 6 ks
- Koření Adamova žebra 1 špetka
- Tarhoně 500 g
- Cibule 2 ks
- Česnek (celá palička) 1 ks
- Vývar 1.2 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso z obou stran naklepeme a posypeme kořením Adamova žebra. Na rozpáleném oleji prudce opečeme a udržujeme v teple. V pekáči nebo kastrolu orestujeme na rozpáleném oleji cibuli dozlatova. Přisypeme tarhoňu a za stálého míchání smažíme až je zlatohnědá. Přidáme oloupaný rozmačkaný česnek, promícháme a odstavíme. Na tarhoňu naskládáme opečené plátky masa a všechno zalijeme vývarem. Přikryjeme pokličkou a vložíme do trouby vyhřáté na 200 stupňů. Pečeme dokud se nevstřebá všechna voda.