

# Vepřový steak a cuketové dukáty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



## Suroviny

- vepřový kýta 800 g
- grilovací koření 1 lžíce
- olivový olej 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- kečup 1 lžíce
- nakládaný zelený pepř 2 lžíce
- koňak 20 ml
- masový vývar 200 ml
- střední cuketa 2 ks
- vařené brambory 6 ks
- bylinky na ozdobu - oregano, tymián 2 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Kýtu rozdělíme na 4 kusy. Steaky naklepeme, posypeme grilovacím kořením a na pánvi zvolna upečeme. Vyjmeme a uchováme je v teple.

Ve výpeku orestujeme hladkou mouku. Přidáme kečup, scezený nakládaný pepř, koňak a masový vývar. Štávu krátce povaříme a podle potřeby dochutíme.

Cukety stejně jako vařené brambory nakrájíme na plátky.

V pánvi rezezhřejeme olej a cukety s bramborami opečeme, osolíme a odstavíme.

Steaky dáme na talíře, obložíme bramborami a cuketami, přelijeme peřovou šťávou a ozdobíme bylinkami.