

Vepřové plátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 5

- Sójová omáčka 2 lžíce
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Česnek 5 stroužek
- Cibule 2 ks
- Cukr krupicový 1 lžička
- Olej 2 lžíce
- Vepřová kýta 5 plátek
- Worcesterová omáčka 2 lžíce
- Kečup 5 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Plátky naklepeme, nařízneme okraje a potřeme česnekem utřeným se solí. Do pekáčku nalijeme olej, rozložíme plátky masa, poklademe je na kolečka nakrájenou cibulí a zalijeme zálivkou. Upečeme doměkka. Během pečení maso podléváme vodou. Jako příloha se hodí brambory nebo rýže.