

Vepřové plátky na bylinkách a víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: amy009



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso-kotlety bez kosti 4 ks
- tymián 1 snítka
- oregano 1 snítka
- kulička bylinkového másla 1 lžička
- citronová šťáva 1 lžička
- portské víno 1 sklenice
- olivový olej 4 lžíce
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové plátky omyjeme, osušíme a lehce naklepeme. Sušené bylinky promísíme s trochou citronové šťávy a přidáme sůl. Do plátků tuto směs klepeme z obou stran. Mezitím rozpálíme olej, do kterého vložíme okořeněné plátky. Asi dvě minuty před dokončením přidáme portské víno. Pro zjemnění chuti necháme na horkém plátku rozpustit kuličku bylinkového másla. Podáváme s restovanou zeleninou a vařeným bramborem.