

Přírodní vepřový plátek na vlašských ořeších

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta - 4 plátky 600 g
- Olej 100 g
- Vlašské ořechy - jádra 100 g
- Cibule 150 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Petrželka 1 lžíce
- Sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky vepřové kýty zlehka naklepeme, po okrajích nařízneme, osolíme, opepříme, obalíme v mouce a zprudka opečeme na oleji. Do oleje přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, ořechová jádra a na plátky nakrájený česnek a vše společně osmahneme. Podáváme s opečenými brambory a zeleninovým salátem.