

Vepřový steak s vejcem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mletý barevný pepř 1 špetka
- vejce 1 ks
- vepřová krkovice bez kosti 1 plátek
- olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vepřové maso na steak (nejlépe krkovičci bez kosti) lehce naklepeme, opepříme z obou stran a s trochou olivového oleje necháme uležet.

Pánev dáme rozehřát na plotnu bez oleje. Ke smažení použijeme olej z naloženého masa. Maso zprudka opečeme z obou stran a posuneme ke straně pánve. Přímo do pánve rozklepneme vejce a jeho vršek opepříme čerstvě mletým barevným pepřem.

Maso naservírujeme na talíř a na jeho vršek umístíme hotové vejce.