



Vepřové plátky na houbách se smetanou

Ingredience

vepřová kýta nebo plec: **300 g**
čerstvé nebo mražené houby: **150 g**
masový vývar: **200 ml**
malá cibule: **1 ks**
smetana ke šlehání: **50 ml**
zakysaná smetana: **50 ml**
sádlo: **2 PL**
sůl
pepř
drcený kmín

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Vepřové plátky naklepeme, osolíme a opepříme z obou stran a na krajích na několika místech nařízneme, aby se na pánvi nekroutily. Cibuli nakrájíme...

Vepřové plátky na houbách se smetanou - recept

Vepřové plátky naklepeme, osolíme a opepříme z obou stran a na krajích na několika místech nařízneme, aby se na pánvi nekroutily. Cibuli nakrájíme nadrobno, houby na plátky, vývar ohřejeme

a smetanu necháme zahřívát v pokojové teplotě. Na pánvi rozehtřejeme polovinu sádla, zprudka na něm opečeme maso z obou stran, přidáme polovinu cibule, společně orestujeme a zalijeme vývarem. Dusíme pod pokličkou **30 minut**.

Na jiné pánvi rozehtřejeme druhou polovinu sádla, necháme na něm zesklivat cibuli, přidáme houby, osolíme, opepríme, okmínujeme a **podusíme 5 minut**. Houby přidáme k masu a necháme **společně dusit ještě 20 minut**. Přidáme obě smetany a už jen krátce provaříme a dochutíme solí a pepřem.

Veprové plátky na houbách se smetanou se mohou podávat s rýží, knedlíkem nebo těstovinami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí