

Vepřové se sýrem a smetanou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

760 kalorií , **2 g** cukrů , **52 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-se-syrem-a-smetanou>

Příprava

Plátky naklepeme, osolíme, opeříme a z obou stran prudce opražíme na oleji. Teplotu snížíme a maso dusíme přikryté ve vlastní šťávě. Dle potřeby podlijeme vodou nebo vývarem. Maso udusíme doměkka. Zatím co se maso dusí, kysanou smetanu smícháme s prolisovaným česnekem a nastrohaným tvrdým sýrem. Osolíme dle chuti. Měkké maso přendáme do zapékací misky, podlijeme výpekem, vodou a na každý plátek rozložíme pomazánku. Posypeme je červenou paprikou a dáme zapéct. Podáváme s bramborami a zeleninou.

Ingredience

- 6 plátků Vepřového masa
- špetka soli
- špetka pepře
- 250 ml zakysané smetany
- 4-5 stroužků česneku
- 200 g strouhaného sýra
- 1 lžička mleté papriky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

