

Pivní steaky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

711 kalorií , **1 g** cukrů , **51 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: kotátko

Odkaz: <https://srecepty.cz/pivni-steaky>

Příprava

Vepřové maso osolíme, opeříme a obalíme v hladké mouce. Poté ho osmažíme na rozpáleném oleji. Když je maso poloměkké, zalijeme ho pivem a ještě dosmažíme, dokud není úplně hotové. Maso podáváme s chlebem či vařenými bramborami.

Ingredience

- 4 plátky vepřového masa
- 500 ml světlého piva
- hladká mouka
- olej na smažení
- pepř
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod