

# Vepřové plátečky s vejcem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

**260** kalorií , **1 g** cukrů , **27 g** tuků , **1 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-platecky-s-vejcem>

## Příprava

Omytou a osušenou kýtu nakrájíme na menší plátky, dobře naklepeme, osolíme a opeříme. V pánvi na rozehráté 1 lžíci oleje mírně opékáme. Opečené plátky vyjmeme a do výpeku dáme mouku, zamícháme a necháme jí zpěnit. Přidáme vodu, sójovou a worčesterovou omáčku, čilli omáčku a chvíli povaříme. Do provařené šťávy vmícháme nastrouhaný sýr a necháme krátce prohřát. Na druhé lžíci oleje usmažíme volí oka. Vepřové plátečky s vejcem podáváme s opečenými brambory a tatarskou omáčkou.

## Ingredience

- 200 g vepřové kýty
- 2 vejce
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- sůl
- pepř
- 1 lžička sojové omáčky
- 1 lžička worčesterské omáčky
- 1/4 lžičky hladké mouky
- 1 lžička čilli omáčky nebo kečupu
- 1 lžíce strouhaného tvrdého sýra
- 50 ml vody

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

