

# Vepřové s kořeněnou meruňkou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 20min , Porce: 4

**1230** kalorií , **10 g** cukrů , **102 g** tuků , **63 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-s-korenenou-merunkou>

## Příprava

Maso rozdělíme na dva steaky, potřeme olejem, osolíme a opepříme. Meruňky rozpůlíme a potřeme máslem, cukrem a drcenou chilli papričkou. Na grilovací pánvi smažíme maso i meruňky po dobu 15 minut.

### Tip k receptu

Podáváme s bramborovou kaší a zeleninou.

## Ingredience

- 350 g vepřové kotlety
- 15 g másla
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 4 ks meruněk sušených
- 1 ks chilli papričky
- 2 lžičky třtinového cukru

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Bezlepková, Celoročně,  
Finančně nenáročné, Maso, Hlavní chod

