

Obložený pláteček

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

plátek vepřové kýty
drcený barevný pepř, sůl
tabasco nebo worcester
pár koleček rajčat a cibule
žampiony
olej

Postup

Maso naklepeme, osolíme, opeříme a zastříkneme tabascem nebo worcesterem. Na oleji zprudka opečeme, zakryjeme rajčaty, cibulí a žampiony a necháme v atomtroubě na plný výkon ozářit.

Obložený pláteček používáme jako náhražku chronicky profláknutých obložených chlebičků

