

Brněnský drak

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 až 600 g vepřové kýty

2 lžíce oleje

20 g másla

sůl

mletý pepř

hořčice

křen

kečup

pažitka

Postup

Z vepřové kýty si nakrájíme podélné plátky a po celé ploše uděláme zářezy (mřížku). Osolíme, opepříme a zprudka opečeme po obou stranách na pánvi na rozpáleném oleji. Přidáme máslo. Jednotlivé porce na povrchu mřížky postříkáme tenkými proužky kečupu, hořčice a posypeme jemně nastrohaným křenem. Podáváme s bramborem a zeleninovým salátem (dobře k tomu chutná i ladí salát z červeného zelí)