

# Vepřové plátky s bramborovou slámou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

600 g kotlet bez kosti nebo kýty

olej

sůl

pepř

tekuté polévkové koření

škrobová moučka

bujón

bramborová sláma

## Postup

Maso nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, opepříme a necháme krátce odležet. Plátky zprudka opečeme na oleji a vyjmeme zvlášť na talíř. Do výpeku přidáme tekuté polévkové koření a kostku bujónu. Zalijeme vodou a přivedeme k varu. Zahustíme škrobovou moučkou, vrátíme maso zpět a povaříme. Podáváme s bramborovou slámou.