

## Vepřový plátek se zeleninou

Chod	Hlavní chod
Příležitost	Rychlé večeře
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	30 min.
Počet osob	2 osoby
Autor	Vitana



### CO BUDEME POTŘEBOVAT

olivový olej		
vepřové kotlety	2 plátky	
fazolové lusky		100 g
čerstvě mletý černý pepř		podle chuti
brokolice		100 g
voda		200 ml
vitana vývar zeleninový		1 ks
solamyl		ks
čerstvý chřest		2 ks

### PŘÍPRAVA RECEPTU

Vepřové plátky okořeníme pepřem a opečeme na rozehřátém oleji z obou stran cca 4 minuty. Potom zalijeme horkou vodou, ve které jsme rozpustily Zeleninový vývar Vitana. Necháme provařit cca 1 minutu na mírném ohni a zahustíme Solamylem s vodou. V napařovacím hnci spaříme brokolici, fazolové lusky a chřest cca 3 minuty a podáváme jako přílohu.