Dijonský vepřový plátek

Recepty

Hlavní chody

Oslava

40 min

0



2.9

2251

Budete potřebovat

vepřová kýta	500 g
sůl	
černý mletý pepř	1 špetka
olej	1 lžíce
anglická slanina	100 g
voda	400 ml
Masox	1 kostka

dijonská hořčice	2 lžíce
pórek	1 ks
světlá jíška	2 lžíce

Příprava receptu

Naklepané vepřové plátky z kýty osolíme, opepříme a na rozehřátém oleji opečeme z obou stran do zlatova spolu s anglickou slaninou, nakrájenou na malé kostičky. Opečené maso zalijeme vodou, přidáme Masox, 2/3 dijonské hořčice a podusíme cca 30 minut. Šťávu zahustíme jíškou, přidáme pórek, 1/3 dijonské hořčice a chvíli provaříme. Jako přílohu doporučujeme hranolky, krokety nebo bramboráčky.



Masox 6 kostek