

Vepřové plátky v omáčce ze sušených rajčat

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Vepřové maso, 4 plátky, (může být vepřová kotletka) rukou naklepeme, osolíme a opepříme a po obou stranách dozlatova opečeme na rozpáleném oleji. Maso vyjmeme a odložíme stranou. Do výpečku v pánvi přidáme sušená rajčata a hořčici, chvíli osmahneme, přilijeme smetanu a nakonec přidáme kapary. Společně provaříme (omáčku můžeme případně naředit trochou vody nebo vývaru) a podle chuti dosolíme. Do pánve vrátíme maso i se šťávou, kterou pustilo a už jen prohřejeme. Podáváme s opečenými brambory nebo s rýží.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 800 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 40 g
- **Kapary efko 105 ml** - 5 g
- **Hořčice kremžská 200 g** - 20 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Krajanka smetana ke šlehání 250 ml** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g

