



Smažený hermelín na vepřové plecku s vejci

Kombinace křupavého smaženého hermelínu a dušené vepřové plecky, doplněná míchanými vejci se smetanou. Vydatné a chutné jídlo pro celou rodinu.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Hlavníjídlo #Vydatné #Rodinné

⌚ Příprava 20 min · Vaření 30 min Náročné 👤 4 porce ⚡ 650 kcal/porce

Na porci: 🥚 40 g bílkovin 🥣 15 g sacharidů 🍖 45 g tuků

Suroviny

	Vepřová plec bez kosti · 1kg Potřeba: 600 g	49,90 Kč ↓ Nejnižší cena BILLA
	Král sýrů Hermelín · 120g Potřeba: 120 g	29,90 Kč ↓ Nejnižší cena BILLA
	Srdce domova Vejce M podestýlková · 30ks Potřeba: 4 ks	99,90 Kč ↓ Nejnižší cena BILLA
	Srdce domova Smetana ke šlehání 31% · 200g Potřeba: 100 g	19,90 Kč ↓ Nejnižší cena BILLA

Co ještě přidat

	Mlynářova mouka pšeničná hladká · 1 kg Potřeba: 50 g	29,90 Kč 🔥
	Silisan Strouhanka 500g · 500g Potřeba: 50 g	21,90 Kč 
	Clever Olivový olej na vaření · 1l Potřeba: 3 lžíce	159,90 Kč BILLA

**Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1 kg · 1 kg**

Potřeba: dle chuti

29,90 Kč**Vitana Pepř černý mletý · 18g**

Potřeba: dle chuti

16,90 Kč

Postup

- 1** Vepřovou plec nakrájejte na menší kousky, osolte, opepřete a opečte na oleji do zlatova, poté dodělejte pod pokličkou na mírném ohni asi 20 minut.
- 2** Hermelín nakrájejte na plátky, obalte v mouce, rozšlehaném vejci a strouhance, poté smažte na oleji do zlatavé křupavé barvy.
- 3** Zbylá vejce rozšlehejte se smetanou ke šlehání, osolte a opepřete.
- 4** Na pánvi rozežřete trochu másla nebo oleje a vejce se smetanou míchejte na mírném ohni do měkké konzistence.
- 5** Servírujte opečenou vepřovou plec s míchanými vejci a smaženým hermelínem, podle chuti ozdobte čerstvou zeleninou nebo bylinkami.

Tip: Podávejte s brusinkovou omáčkou nebo čerstvým chlebem pro dokonalý kontrast chutí.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.