



## Vepřové maso na zelenině

### Ingredience

vepřové maso (kotleta): **300 g**  
střední brambory: **3 ks**  
paprika: **1 ks**  
červená cibule: **2 ks**  
stroužky česneku: **2 ks**  
snítka rozmarýnu: **1 ks**  
olivový olej  
sůl  
pepř  
drcený kmín

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme a okmínujeme. Cibuli nakrájíme na klínky, brambory a česnek na plátky, papriku zbavenou jádřince na nudličky a rozmarýn rozdělíme na 3 - 4 části. Zeleninu zakápneme trochou olivového oleje, osolíme, opepříme a promícháme. Dno nádoby na pečení potřeme...**

## **Vepřové maso na zelenině - recept**

Plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme a okmínujeme. Cibuli nakrájíme na klínky, brambory a česnek na plátky, papriku zbavenou jádřince na nudličky a rozmarýn rozdělíme na 3 - 4 části. Zeleninu zakápneme trochou olivového oleje, osolíme, opepříme a promícháme.

Dno nádoby na pečení potřeme olejem, rozprostřeme na něj zeleninu a navrch dáme plátky masa. Přikryjeme a dáme péct do trouby vyhřáté **na 190 °C na 45 minut**. Odkryjeme, zeleninu promícháme a dopečeme ještě asi **20 minut dozlatova**.

**Vepřové maso na zelenině** už nepotřebuje další přílohu. Před podáváním pouze odstraníme větvičky rozmarýnu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí