

Vepřové závitky s omáčkou z modrého sýra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- řízky vepřové 400 g
- slanina anglická 200 g
- sýr s modrou plísní 1 balení
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- olej na smažení 1 ks
- čerstvé bylinky 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso opláchneme, osušíme a nakrájíme na malé špalíčky.

Nakrájené maso osolíme, opeříme a poté každý kousek zavineme do plátku anglické slaniny. Slaninu zesodu upevníme párátkem.

Závitky smažíme v pánvi na rozehřátém oleji dozlatova.

V kastrůlku s nepřilnavým povrchem rozehřejeme sýr se smetanou. Mícháme, dokud nevznikne krémová omáčka.

Osmažené závitky podáváme s vařeným bramborem, přelité hladkou omáčkou z modrého sýra.

Poznámka:

Kdo má rád česnek, nic nezkazí, když do sýrové omáčky přidá utřený stroužek.
Sýr s modrou plísní je vhodný pro svoji jemnou a krémovou chuť.
K jídlu můžeme podávat silnější červené víno.