

# Vepřové plátky s omáčkou z modrého sýra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřové maso 400 g
- Anglická slanina 200 g
- Sýr s modrou plísní 1 balení
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Čerstvé bylinky 1 hrst

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**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 zesponu 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.