

Gratinované řízečky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g libového vepřového masa z plece

100 g másla

100 g hladké mouky

200 g strouhaného sýra (eidam
primátor)

2 rajská jablíčka

1 lžíce kečupu

2 žloutky

2 dl mléka a 2 dl smetany

sůl

pepř

olej podle potřeby

Postup

Maso nakrájíme na malé plátky, které osmahneme na oleji a vložíme do pekáčku nebo zapékací misky. Z másla, mouky, smetany a mléka připravíme bešamel, do něj vmícháme polovinu nastrohaného sýra a žloutky, jemně osolíme a opeříme. Na maso v pekáčku položíme plátky předem spařených a oloupaných rajčat a ještě zakapeme kečupem. Pak vše zalijeme bešamelem, navrch nasypeme zbylý strouhaný sýr a zapečeme.