Remešské plátky v sýrové omáčce

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 plátky vepřové panenky
sůl
pepř
40 g Planty
60 g plísňového sýra
1 cibule a mrkev
petrželka
2 lžíce kuliček zeleného pepře
odlivka koňaku
0,12 l šlehačky

Postup

Oloupanou cibuli jemně usekáme. Sýr prolisujeme přes jemné sítko. Petrželku usekáme. Oškrábanou mrkev nakrájíme na kostičky, krátce povaříme v osolené vodě, slijeme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Plátky masa zlehka naklepeme a po obou stranách osolíme a opepříme. Kuličky zeleného pepře namočíme do koňaku.
Na rozpálené Plantě opečeme po obou stranách maso, vyjmeme z pánve a uložíme do tepla. Do pánve přidáme cibuli, dozlatova osmažíme, přidáme maso, paterželku, sýr, zelený pepř s koňakem a šlehačku. Přiklopíme a na mírném ohni vaříme 20 minut. Nakonec přidáme kostičky povařené mrkve. Plátka masa rozložíme na talíře, podlijeme omáčkou.
Přílohy:
rýže