

Hovězí plátky se sýrem

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

2 plátky hovězí kýty
1 lžice slaniny (obyčejná nebo anglická)
15 g másla
0,5 větší cibule
2 rajčata nebo plná lžice protlaku
sůl
mletý pepř
trochu hladké mouky
25 g parmezánu nebo čedaru
0,06 l smetany (čerstvá nebo kyselá)

Postup

Plátky naklepeme, okraje nařízneme, osolíme, opeříme a lehce poprášíme moukou. V kastrole vyškvaříme do sklovita drobně pokrájenou slaninu, přidáme máslo a připravené plátky masa. Opečeme je krátce po obou stranách a zcela mírně podlitě dusíme do poloměkka. Pak je obrátíme, přidáme kolem nich drobně pokrájená oloupaná rajčata a dusíme do měkka. Nakonec přidáme smetanu smíchanou se lžičkou mouky, promícháme a každý plátek posypeme lžičkou strouhaného sýra. Zapečeme, až sýr roztaje. Jako přílohu podáváme nočky, těstoviny sypané opraženou strouhankou nebo suchou rýží.