

Pórek s uzeným masem a sýrovou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

464 kalorií , **10 g** cukrů , **17 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/porek-s-uzenym-masem-a-syrovou-omackou>

Příprava

Očistený a umytý pór uvaríme do mäkka v posolenej vode. Pokrájame ho na kúsky dlhé 4-6 cm. V kastróliku rozpustíme maslo, pridáme múku, za stáleho miešania popražíme, zalejeme vývarom a mliekom. Pridáme syr, ktorý sa pri miešani celkom roztopí. Prilejeme víno, ochutíme štipkou strúhaného muškátového orecha a čiernym mletým korením, prisolíme. Plátky údeného mäsa opečieme na oleji a spolu s pórom uložíme na misu, na ktorej sa jedlo prináša na stôl. Zalejeme syrovou omáčkou.

▣ Tip k receptu

Podávame s varenými zemiakmi a so štvrtkami posolených rajčiakov, ozdobené zelenou petržlenovou vňaťou.

Ingredience

- 500 g póru
- 20 g másla
- 50 ml olivového oleje
- 300 g uzeného masa (4 plátky)
- 30 g hladké mouky
- 250 ml masového vývaru
- 100 ml mléka
- 100 g taveného sýru
- 50 ml bílého vína
- sůl a pepř podle chuti
- špetka muškátového ořechu

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

