Maso se sýrem

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- podravka 1 ks
- sýr 250 g
- cibule 4 ks
- maso vepřové 4 plátek
- smetana 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso naklepeme, osolíme, opepříme a posypeme podravkou. Pánev vyložíme nakrájenými měsíčky cibule asi centimetr vysoko, poklademe okořeněným masem a zasypeme nahrubo strouhaným sýrem alespoň dva centimetry vysoko. Maso zalijeme částí mléka a dusíme pod pokličkou doměkka. Pokud je třeba, mléko doléváme. Až maso změkne, přidáme oříšek másla a už bez pokličky dopékáme až sýr nahoře krásně zčervená.