

Vepřové steaky Riviéra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sýr 100 g
- bílé víno 100 ml
- šunka 100 g
- žampiony 100 g
- vepřová krkovice bez kosti 2 ks
- rajče 2 ks
- **podle chuti**
- grilovací koření 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vepřovou krkovicí omyjeme, osušíme a okořeníme. Nenaklepáváme.

Šunku nakrájíme na nudličky, rajčata opláchneme a rozdělíme na měsíčky, žampiony slijeme a necháme okapat.

Troubu předehřejeme na 200°C.

Do zapékací misky nebo na pánev dáme šunku, žampiony a rajčata, vložíme okořeněnou krkovicí, podlijeme vínem a dáme dusit do trouby.

Když je maso téměř měkké, zasypeme jej strouhaným sýrem a necháme zapéct, dokud se sýr nerozpustí.

Vepřové steaky Riviéra podáváme se zeleninovým salátem.