

Zapečený pórek se sýrem a uzeným

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- pórek 4 ks
- máslo 1 lžíce
- hladká mouka 0.5 lžíce
- zeleninový vývar 150 ml
- strouhaná gouda 150 g
- smetana 100 ml
- sůl a pepř 1 špetka
- strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- uzená krkovice 8 plátek
- olej na vymazání formy 1 ks
- bylinky na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Pórky podélně rozpůlíme a nakrájíme na délku zapékačí formy.

V kastrolu rozpustíme máslo, zaprášíme moukou a připravíme jíšku. Zalijeme ji vývarem se smetanou a za stálého míchání povaříme asi 10 minut. Do omáčky vmícháme 1/2 sýra, sůl, pepř a mušk. oříšek. Vymazanou zapékačí formu vyložíme 1/2 pórku a poklademe stočenými plátky krkovice. Navrch rozdělíme zbylý pórek, vše zalijeme sýrovou omáčkou a posypeme zbylým sýrem. Zapékáme při 200 asi 25 minut. Zdobíme bylinkami.