

Vepřové plátky na žampionech

Ingredience

- 4 vepřové plátky
- máslo — 25 g
- 400 g žampionů
- 100 g Boka nebo jiného smetanového sýra
- houbový bujon
- sůl, pepř
- mouka hladká

Postup

Rozehřejeme máslo, přidáme podélně nakrájené žampiony a osmažíme, dokud houby nepustí šťávu. Přidáme kousky sýra a pomalu je rozpustíme cca 8 minut. Dochutíme pepřem a solí. Plátky masa osolíme, opepříme, obalíme v hladké mouce a opečeme na másle. Přelijeme omáčkou.