

## VEPŘOVÁ PANENKA SE SÝROVOU OMÁČKOU

**Vepřové medailonky s lahodnou sýrovou omáčkou ze tří druhů sýrů a restovanými fazolovými lusky.**



### Suroviny

200 g vepřové panenky  
sůl, pepř  
fazolové lusky

máslo

smetana

směs sýrů Verena, provolone a Gran Moravia

### Příprava:

Panenku pokrájete na medailonky, osolte a opepřete. Na rozpálené pánvi nechte maso ze všech stran zatáhnout a na mírném plameni dopečte. Fazolové lusky spařte a poté orestujte na másle. Připravte si sýrovou omáčku. Ve smetaně nechte rozpustit sýry Verenu, provolone a Gran Moravia nakrájené na malé kostičky, pro posílení chuti můžete přidat trochu vývaru.



Druhé  
chody



Maso



25 minut  
příprava



30 minut  
vaření



Nízká  
obtížnost