

PÓRKOVO – MRKVOVÁ OMÁČKA SE SÝREM COTTAGE



Suroviny na dvě porce

Maso dle potřeby
Celá bílá část pórku
1 větší mrkev
1 lžice sýru Cottage
Bylinky
Kukuřičný škrob
Olej

Postup přípravy receptu

1. Maso si nakrájíme na větší kousky a jemně na oleji orestujeme.
2. Zalijeme vodou.
3. Poté přidáme nastrohanou mrkev, pórek nakrájený na kolečka a lžici Cottage.
4. Zasypeme bylinkami a vaříme do měkka.
5. Po uvaření vyjmeme maso a nakrájíme na drobné kousky.
6. Zeleninu rozmixujeme a zahustíme kukuřičným škrobem.
7. Dochutíme.
8. Maso vložíme zpět do omáčky.

Pozn.: Jako příloha jsou vhodné těstoviny, ale můžeme podávat s bramborem nebo rýží.

Přejeme Vám dobrou chuť!