

## Ozorki z sosem Eli



**ELI\_555**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ozorki wieprzowe</b>	4 sztuki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	3 sztuki
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	do smaku
<b>serek topiony złoty ementaler</b>	100 g
<b>chrzan ze stoika</b>	3 łyżki
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	6 sztuk
<b>kremówka</b>	250 ml
<b>rokpol</b>	100 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte ozorki zalać wrzącą wodą, dodać liście laurowe, ziele angielskie, kucharka i gotować do miękkości. Ugotowane ozorki ostudzić, obrać ze skóry i pokroić w plastry. Śmietanę wlać do rondelka. Sery pokroić w kostkę, dodać do śmietany i chwilę pogotować, aż sery się rozpuszczą. Do sosu dodać chrzan i przyprawić do smaku pieprzem. Pokrojone ozorki ułożyć na talerzu i polać sosem. Smacznego!