

## Sertéssz z tejszínes-gombás szósszal és brokkolival



Feltöltötte:  
Finta László

### Hozzávalók

2 sertéssz z szelet

1 ev kanál olívaolaj

200 g gomba (szeletelve)

1 gerezd fokhagyma (összezúzva)

200 ml tejszín

1 fej brokkoli (rózsákra szedve)

Só és bors

### Elkészítés

Elkészítés:

Hevítsd fel az olívaolajat, és süsd meg a sertésszűzeket oldalanként 4-5 percig, amíg aranybarnára sülnek.

A serpeny ben pirítsd meg a gombát, add hozzá a fokhagymát, majd öntsd rá a tejszint.

Forrald fel a tejszínes-gombás szószt, ízesítsd sóval és borssal, majd főzd még 5 percig, amíg besűrűsödik.

Közben forró vízben blansírozd a brokkolit 3-4 percig, majd szórd le.

Tálald a sertésszűzeket a tejszínes-gombás szósszal és a brokkolival.

Jó étvágyat hozzá!