

# Cotlet de porc cu sos de ciuperci si blue cheese

written by Andreea



Astazi va prezint un sos delicat de ciuperci imbunatatit cu blue cheese care se potriveste minunat cu un cotlet de porc la gratar. Sosul asta il puteti folosi cred, si la preparate de pui sau vita, insotit de o salata verde cu boabe de struguri. Sosul despre care va povesteam este si mai bun daca folositi ciuperci din borcan de la Sun Food. Daca veti folosi ciuperci proaspete, sosul va avea tendinta sa capete o culoare maronie, nu tocmai apetisanta. Insa cu ciupercutele acestea de la borcan sosul isi va pastra o culoare alba frumoasa.



Ingrediente:

*pentru sos*

70 g faina

500 ml lapte

150 g branza cu mucegai

280 g ciuperci taiate Sun Food

1 praf sare

1 praf piper

1 praf nucsoara

*pentru gratar:*

1 cotlet de porc

4 crengute cimbrisor

sare  
piper



Incepem cu sosul de ciuperci: intr-un castronel amestecam faina impreuna cu laptele, avand grija sa nu se formeze cocloase. Turnam amestecul obtinut intr-o craticioara si dam pe foc. Amestecam incontinuu pentru ca faina sa nu se prinda de fundul craticioarei.



Fierbem amestecul pentru 5-7 minute pana ce faina s-a fiert complet, in momentul acesta putem gusta sa vedem daca faina mai are gust de crud sau nu. Condimentam sosul cu sare, piper proaspat macinat si nucsoara proaspat macinata.



Scurgem ciupercutele bine de apa si le amestecam cu sosul format



la sfarsit adaugam branza cu mucegai rupta bucatele. Amestecam repede si luam craticioara de pe foc, o pastram la loc cald.



Pentru gratar: condimentam cotletul de porc pe ambele parti cu sare piper si cimbrisor



incingem bine un gratar de bucatarie si punem cotletul



il rumenim bine pe ambele parti



il asezam imediat pe farfurie si pe deasupra punem sosul de  
ciuperci si branza cu mucegai



il putem servi alaturi de o salata verde cu struguri si nuci



simplu si delicios!



Enjoy!