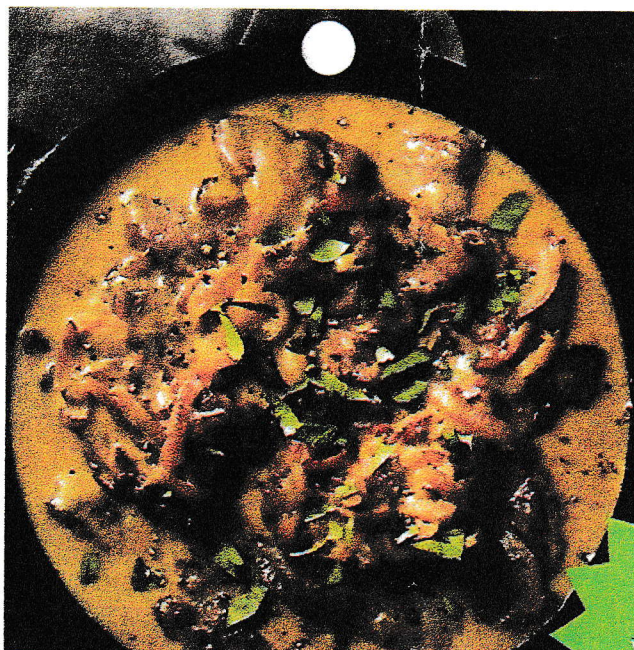


Fläskytterfilé med gorgonzola



Ingredienser 12 portioner

2,4 kg	Fläskytterfilé,
	Smör till stekning
	Salt och svartpeppar
6	Gula lökar skivade
9 dl	Grädde till garnering

Skär köttet i 1 cm tjocka skivor. Stek skivorna i smör till fin färg på båda sidor, salta och peppra. Lägg köttet åt sidan. Hetta upp med smör i pannan och stek löken tills den är mjuk och har fin färg. Lägg köttet i pannan igen och tillsätt grädde. Smula i osten och låt sjuda i 5 min. Smaka av med salt och peppar. Garnera pannan med persilja. Servera med pressad potatis eller klyftpotatis och en sallad.