

Opečená panenka s rozmarínom a syrovo-smotanovou omáčkou

Potrebuje

- - polovicu panenky
- - 2 vetvičky rozmarínu
- - soľ, korenie
- - olej
- - syr Karička v črievku
- - 1 smotánku

Postup

Panenku si odblaníme, umyjeme, nasolíme, okoreníme a sprudka spolu s dvomi vetvičkami rozmarínu opečieme z každej strany asi 2 minúty, podlejeme smotánkou a syrom Karička v črievku, necháme rozpustiť, zakryjeme alobalom a dáme do rúry na 20 minút zapiecť, podávame s čím máme radi mäsko, a rýchla večera je na svete.

Tento recept nám posielala: Terka z Topolčian

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 5

bezlepkový recept: Áno