

„Harmonika zemiacky“ s plnenou bravčovou panenkou

Potrebuje

- - 6 ks zemiakov
- - 250 g tvrdého syra na strúhanie Karička
- - biela časť pórika
- - olivový olej
- - malú cuketku
- - mrazený hrášok
- - 3 vajíčka
- - soľ, korenie, vegetu
- - bravčovú panenkú

Postup

Zemiaky si poriadne umyjeme, nakrájame ako harmoniku, poukladáme na pekáč, poriadne osolíme a troška polejeme olivovým olejom a dáme piecť na 200 stupňov, keď už vyzerajú pekne chrumkavo opečené, každý posypeme nastrúhaným syrom Karička a dáme zapiecť. Keď sa nám aj syr pekne roztečie a zapečie, je hotovo a vytiahneme. Mäso si umyjeme a nakrojíme tak, aby sme z neho vytvorili taštičku, ktorú troška vyklepeme klepáčikom. Mäso osolíme, okoreníme. Na panvici si na oleji osmažíme na kolieska nakrájaný pórik, na kocky cuketku a hrášok, osolíme, okoreníme, ovegetíme a zalejeme rozšľahaným vajíčkom a urobíme praženicu. Necháme chvíľku vychladnúť a presypeme na vyklepaný plát mäsa, navrch poukladáme veľké riadne kusy syra Karička a zavinieme a prichytíme si to buď ihlicami alebo špagátom. Takto zviazané mäsko rýchlo opečieme na oleji a dáme do pekáča, zalejeme výpek, pridáme trocha vody, prikryjeme alobalom a šup do rúry na 200. Takto necháme chvíľku dusiť, odokryjeme a dopekáme.

Tento recept nám posielala: Michaela v Bojnej

náročnosť: stredná

čas: hodinka

porcie: 5

bezlepkový recept: Áno