

Zapečené bravčové plátky s ananásom, syrom a smotankou

Potrebuje

- - 750 g bravčového stehna
- - konzervu plátkového ananásu
- - soľ, korenie
- - ml. červenú papriku
- - olej
- - 200 g tvrdého syra Karička na strúhanie
- - jasmínová ryža (ako príloha)

Postup

Mäso si umyjeme a nakrájame na rezne, osolíme, okoreníme, opaprikujeme a vyklepeme. Rozohrejeme si olej a v krátkosti opečieme z oboch strán. Mäso ukladáme na plech. Keď je opečené, na každé poukladáme plátok ananásu, zalejeme výpekcom, pokvapkáme šťavou z ananásu a nakoniec dáme smotanu. Zakryjeme alobalom a dáme do rúry na 200 stupňov, asi na pol hodinku, kým nie je mäkké, odokryjeme ho a posypeme nastrúhaným syrom Karička. A už len zapiectť.

Tento recept nám posielala: Michaela z Bojnej
náročnosť: stredná
čas: 50 minut
porcie: 5
bezlepkový recept: Áno