

# Chrumkavé bravčové plátky v syrovo-vínnom cestíčku

## Potrebuje

- - 4 lyžice kečupu
- - pohára bieleho vína
- - tri vajcia
- - soľ
- - korenie
- - 200 g syra Karička tehla
- - hladkú múku podľa potreby
- - 500 g bravčového stehna, môžu byť aj kuracie prsné rezne
- - soľ
- - korenie
- - olej na vyprážanie

## Postup

Karička tehlu si nastrúhame a pridáme ostatné ingrediencie, múku ale tak, aby sme cesto nemali riedke, pretože by sa nám mohlo cesto roztrieť. Nakrájame si mäso, ktoré si naklepeme, okoreníme a osolíme podľa chuti

a obalujeme v jednotlivých cestíčkach z oboch strán v rozpálenom oleji.

K mäsu som podávala pečené zemiakové čipsy, ale môžete kludne čokoľvek, ryžu, zemiakovú kašu.

---

Tento recept nám posielala: Michaela z Bojnej  
náročnosť: stredná  
čas: 60 minút  
porcie: 8