

Bravčové mäso so syrom a smotanou

Potrebuje

- - 4 plátky bravčového mäsa
- - 100 ml šľačkovej smotany
- - 100 g syr Karička tehla
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - pažitka
- - 1 PL hladkej múky

Postup

Mäso naklepeme, okraje narežeme, osolíme, okoreníme a prudko opečieme z oboch strán. Poukladáme ho na vymastený pekáč.

Zmiešame smotanu, nastrúhaný syr Karička tehla, posekanú pažitku a múku. Zmes rozotrieme na mäso. Dáme zapieť do vyhriatej rúry.

Podávame so zemiakovou kašou a šalátom.

Tento recept nám posielal: Dušan z Červeníka

náročnosť: stredná

čas: 60 minút

porcie: 4