

Bravčová panenka v slaninke a syrovej omáčke

Potrebuje

- - 6 rezňov z bravčovej panenky
- - 6 plátkov slaninky /oranskej/ prosciutto
- - 500 ml smotana na varenie
- - 1-2 syr Karička v črievku
- - 1 konzerva šampiňónov
- - soľ, mleté čierne korenie
- - olej
- - 6 rezňov z bravčovej panenky
- - 6 plátkov slaninky /oranskej/ prosciutto
- - 500 ml smotana na varenie
- - 1-2 syr Karička v črievku
- - 1 konzerva šampiňónov
- - soľ, mleté čierne korenie
- - olej

Postup

Rezne osolíme, okoreníme, obalíme slaninkou, krátko opečieme na rozpálenom ohni. Trochu výpeku použijeme na opečenie šampionov, pridáme smotanu a Karičku syr. Krátko povaríme do rozpustenia syru a posolíme. Prílohu podávame opečené zemiaky.

Tento recept nám posielala: Jana z Tovarník

náročnosť: stredná

čas: 45 min

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno