

# Plnená bravčová panenka

## Potrebuje

- - 1 bravčová panenka
- - 250 g baby špenát
- - 100 g Karička črievko
- - 6 ks sušené paradajky
- - 8-10 plátkov prerastenej slaninky
- - 2 strúčiky cesnaku
- - kečup
- - pálivé korenie
- - strúhanka
- - soľ
- - olej

## Postup

Na oleji osmažíme cesnak a pridáme špenát. Podusíme a dáme na sitko, aby sa zbavil prebytočnej vody. Kečup zmiešame s korením. Mäso pozdĺžne 3x narežeme a pod fóliou rozklepeme na plát. Osolíme, špenát rozložíme cca na 1/3 plátku a potrieme syrom a naň rozložíme paradajky. Roládu stočíme a uzavrieme ihlicami. Potom obalíme v kečupe s korením a v strúhanke. Zo všetkých strán opečieme, vložíme do pekáča a obložíme slaninkou. Podlejeme trochou vody a pečieme cca 20 minút na 180 stupňoch. Krájame na šikmo a podávame s opečenými zemiakmi a zeleninovým šalátom.

---

Tento recept nám posielala: Katka z Bratislavy

náročnosť: vysoká

čas: 50 minút

porcie: 4