

# Panienka s dvomi druhmi syra

## Potrebuje

- - Bravčová panienka
- - 100 g Karička črievko
- - 100 g nastrúhaný syr niva
- - 4 plátky šunky
- - 3 dcl suché biele víno
- - soľ, čierne korenie
- - olivový olej
- - lyžica masla

## Postup

Mäso pozdĺžne viac krát narežeme a pod fóliou rozklepeme. Z oboch strán osolíme, okoreníme. Syry zmiešame a potrieme ním mäso. Šunku rozložíme na syr, stočíme do rolády. Zo všetkých strán opečieme na oleji a vložíme do rúry dopieť podliate suchým bielym vínom. Po dopečení mäso vyberieme, do pekáča vlejeme zvyšok vína, necháme zovrieť a zjemníme maslom. Roládu krájame na šikmo a podávame s restovanou zeleninou.

---

Tento recept nám posielal: Lubomir z Bratislavy  
náročnosť: stredná  
čas: 40 minút  
porcie: 4