

# Plnené bravčové rezne

## Potrebuje

- - 3 plátky bravčového stehna
- - sardelová pasta
- - 50 g Karička
- - 1 lyžička čerstvý petržlen
- - 100g šunky
- - mleté čierne korenie, soľ
- - Na trojobal:
  - - hladká múka
  - - strúhaná žemľa
  - - vajcia

## Postup

Bravčové plátky zo stehna očistíme a tenko rozklepat. Náplň: Šunku veľmi jemne nakrájame na kocky a rozotrieme s Karičkou a jemne nasekaným petržlenom. Plátky mäsa jemne osolíme, okoreníme a z jednej strany tenko potrieme sardelovou pastou. Na jednu polovicu potretej strany dáme náplň, ktorú prekryjeme druhou polovicou plátku a všetko pevne spojíme špáradlami. Takto naplnené mäso obalíme v hladkej múke, rozšľahaných vajciach a strúhanke. Smažíme vo vyššej vrstve oleja z oboch strán dozlatista. Plnené bravčové rezne podávame so zemiakovou kašou alebo varenými zemiakmi a zeleninovými šalátmi.

---

Tento recept nám posielala: Lenka zo Skalky nad Váhom

náročnosť: stredná

čas: 45

porcie: 3