

Slávnostná panenka s vínovo-syrovou omáčkou

Potrebuje

- - bravčová panenka
- - koreniny: soľ, korenie, tymián
- - mlieko
- - biele víno
- - bylinky podľa chuti
- - solčanku
- - Karička syr

Postup

Panenku nakrájame, pokoreníme, posolíme, dáme bylinky a opražíme na panvici z jednej a druhej strany. Potom preložíme do pekáča, zalejeme vínom a necháme piecť, kým mäso nie je mäkké. Zatiaľ si pripravíme omáčku, trochu mlieka, kde rozpustíme syr Karička, podľa chuti pridáme korenie, solčanku, bylinky a zahustíme buď múkou alebo škrobom. Podávame k tomu opekané zemiačky so šupkou s rozmarínom. Dobrú chuť prajem.

Tento recept nám posielala: MARTINA z Kysuckého Nového Mesta
náročnosť: stredná
čas: hodina
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno