

Bravčové karé plnené žemľovou plnkou a zapekané so syrom Karička

Potrebuje

- - Bravčové karé plátky 6-8 ks
- - mleté čierne korenie, soľ
- - žemle alebo rožky 5 ks
- - vajíčka 2
- - trocha oleja 4 PL
- - soľ a čierne mleté korenie na ochutenie
- - pažitku alebo petržlenová vňať čerstvá
- - mlieko 2 dcl
- - syr Karička nakrájaný na plátky 6-8 ks
- - 2 dcl vývar

Postup

Mäso umyjeme, osušíme a nakrájame na plátky, ktoré osolíme a okoreníme mletým čiernym korením. Olej rozpálime, mäso orestujeme z oboch strán asi po 2-3 minúty. Poukladáme vedľa seba do zapekacej misy. Urobíme si plnku, rožky pokrajame nadrobno a zľahka namáčame do mlieka, pridáme soľ a korenie podľa chuti, petržlenovú vňať alebo pažitku nasekanú nadrobno, trocha oleja 4 PL, vajíčka a premiešame. Hotovú plnku dáme na vrch mäsa a zakryjeme plátkami syra, podlejeme vývarom alebo bujónom. Rúru predhrejeme na 190 stupňov a zapekáme 35-40 minút. Podávame s ryžou alebo zemiakmi. Všetkým dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Oľga z Richnavy
náročnosť: stredná
čas: 60 minút
porcie: 6-8