

# Rezne s fazuľkami

## Potrebuje

- - 4 ks rezne z bravčového stehna
- - 8 plátkov šunky
- - 8 plátkov tvrdého syra Karička
- - 100 gr sterilizovaných fazuliek
- - olej
- - soľ, mleté čierne korenie

## Postup

Rezne z bravčového stehna naklepeme, osolíme, okoreníme a na panvici s rozohriatym olejom postupne z oboch strán opečieme. Rezne uložíme na pekáč, na každý dáme vrstvu fazuľky, 2 plátky šunky a 2 plátky syra Karička tak, aby bol rezeň zakrytý. Pekač dáme do vyhriatej rúry a pečieme, kým sa syr nerozpustí. Podávame s opekanými zemiakmi a zeleninovým šalátom.

---

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 55minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno