

Plnená panenka, bravčový zajac

Potrebuje

- - kus bravčovej panenky
- - olej, soľ, korenie
- - šunku
- - tvrdý syr Karička
- - šampiňóny
- - 4 ks vajíčka

Postup

Bravčového zajaca, ako sa u nás hovorí, si odblaníme, umyjeme, prekrojíme v strede tak, aby sa nám dal rozťahnúť a následne vyklepať na veľký kus mäsa. Ten si okoreníme, osolíme, naplníme praženicom zo 4 vajíčok, šunkou, syrom Karička, kto má rád aj klobáskou. Nakoniec zavinieme, zaviažeme špagátikom, opečieme asi po 3 minútky z každej strany na riadne rozohriatom oleji, dáme na pekáč, prikryjeme alobalom a asi 30 minút na 180 stupňov dopekáme. Podávame s ryžou alebo zemiakmi, čo najviac ľúbime

Tento recept nám posielala: Lucia z Bratislavy
náročnosť: stredná
čas: hodina aj 20 minút
porcie: 10