

Bravčová panenka na cibuli so syrovým dipom

Potrebuje

- - 2 ks bravčová panenka
- - 3 strúčiky cesnaku
- - 2 cibule
- - soľ podľa chuti
- - olej
- - mleté čierne korenie štipka
- - 1 téglik kyslá smotana
- - 1 ks Karička syr v črievku
- - 1 ks jarná mladá cibuľka - vňať
- - horčica podľa chuti

Postup

Panenku nakrájame na plátky, ktoré jemne naklepeme. Potom ich osolíme, okoreníme a potrieme cesnakom. Cibuľu nakrájame na kolieska. Plátky panenky a cibule na oleji prudko opečieme. Kyslú smotanu vymiešame so syrom Karička z črievka, osolíme a okoreníme. Môžeme pridať aj pretlačený cesnak. Hotovú panenku podávame s horčicou, obložíme opečenou cibulou, zalejeme syrovým dipom a posypeme nasekanou vňaťou z jarnej cibuľky. Podávame s opekanými zemiakmi. Hodí sa na akúkoľvek rodinnú slávnosť. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Peter zo Žiliny
náročnosť: stredná
čas: 25
porcie: 3
bezlepkový recept: Áno