

Rezne s broskyňami

Potrebuje

- - 6 kusov rezňov z bravčové karé
- - soľ, mleté čierne korenie
- - 6 plátkov tvrdého syru Karička
- - 6 plátkov šunkovej salámi
- - 6 vajíčok
- - 6 kusov pol zaváraných broskýň
- - olej

Postup

Rezne naklepeme, osolíme, okoreníme, na oleji prudko upečieme. Upečené rezne poukladáme na pekáč, na každý rezeň položíme plátok šunky, volské oko z vajíčka, ktoré postupne po jednom upečieme. Na volské oko dáme broskyňu a zakryjeme syrom, prepichnete ich špáradkom, aby sa nerozpadli. Dáme zapieť do predhriatej rúry asi na 15 minút.

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova
náročnosť: nízka
čas: 60minút
porcie: 6