

Plnené bravčové karé

Potrebuje

- - 8 ks bravčové karé
- - 400 g mletého kuracieho mäsa
- - 200 g mletého bravčového mäsa
- - 4 ks taveného syra Karička
- - 4 hrubšie plátky tvrdého syra
- - 4 plátky šunky
- - soľ
- - vegeta
- - mletá červená paprika
- - mleté čierne korenie
- - mletá rasca
- - maslo
- - OMÁČKA:
- - 1 konzerva šampiňónov
- - solamyl, vegeta, biele korenie
- - cesnak, sladká smotana

Postup

Naklepané rezne osolíme, okoreníme, poprášime paprikou, na rezeň dáme plátok syra, šunky a na tú rozotrieme plnku – mleté bravčové a kuracie mäso zmiešame s taveným syrom, soľou, vegetou, čiernym korením a mletou rascou. Na plnku uložíme opäť plátok šunky, syra a ďalšie mäso. Spojíme ihlou. Naplnené rezne dusíme na masle, podľa potreby podlievame vodou. Keď sú udusené, sprudka ich opečieme.

Omáčka: Rozohrejeme trochu masla, pridáme šampiňóny a udusíme. pridáme vegetu, biele korenie, sladkú smotanu a necháme prevrieť. Potom pridáme trošku solamylu a cesnak. Podávame s opekanými zemiakmi a syrovými guľkami.

Tento recept nám posielala: Marta z Dolnej Strehovej
náročnosť: stredná
čas:
porcie: 4