

Bravčová panenka v kabáte s hubovo-syrovou omáčkou

Potrebuje

- - 2 bravčové panenky
- - plátky oravskej slaniny
- - 150g hríbov
- - črievko Karička
- - morská soľ
- - mleté čierne korenie
- - zeleninový vývar
- - olivový olej
- - maslo
- - 100ml smotana na varenie

Postup

Mäsko umyjeme, osolíme a okoreníme, v celku obalíme plátkami slaniny. Na panvici rozpálime olej a panenky osmažíme z viacerých strán. Preložíme do zapekacej misy a podlejeme vývarom. Krátko dopečieme v rúre, kým nebude mäsko mäkké. Pred servírovaním ho necháme chvíľku odpočinúť a narežeme na plátky. Hríby narežeme na malé kúsky a podusíme na masle. Podlejeme vývarom, pridáme smotanu a Karičku. Krátko povaríme a dochutíme soľou a čiernym korením. Môžeme pridať pár kvapiek citrónu. Podávame so zemiakmi a zeleninovým šalátom.

Tento recept nám posielala: Henrieta zo Sabinova
náročnosť: stredná
čas:
porcie: 5
bezpečkový recept: Áno