

Bravčové závitky so syrom

Potrebuje

- - 1 kg bravčový bôčik
- - 25 g kyslá kapusta
- - 1 cibuľa
- - 2 PL bravčová masť
- - 4 strúčiky cesnaku
- - drvená rasca
- - mleté čierne korenie
- - soľ
- - 200 g syr Karička
črievko
- - 500 g varené
zemiaky
- - 1 dcl šľahačka
- - 100 g masla

Postup

Bôčik nakrájame na plátky, osolíme, okoreníme, naplníme zmesou z kapusty a zvinieme do tvaru závitku, stiahneme nitkou, dáme na vymastený pekáč, prikryjeme alobalom a dusíme domäkka. Počas pečenia prelievame vzniknutým výpekom.

Zmes: Kapustu osmažíme na cibuľke s cesnakom a korením, necháme schlaďiť a plníme plátky.

Zemiaky uvaríme v osolenej vode, zlejeme, do horúcich zašľaháme syr Karička, maslo, smotanu, ochutíme.

Vzniknuté syrovo-zemiakové pyrė na tanieri pokvapkáme výpekom, doplníme závitkom.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posíla: Marcela z Vojkoviec

náročnosť: nízka

čas: 1h 30 minút

porcie: 4-6