Bravčová sviečkovica so šampiňónmi v smotanovej omáčke

Potrebujeme

- - 680 g bravčovej sviečkovice
- - 2 lyžice masla
- - soľ
- - korenie
- - 1 cibuľa
- - 250 g šampiňónov
- - 125 ml bieleho vína
- - 1 balenie Karička Klasik 125 g
- - 2 lyžice múky
- - 180 ml smotany na varenie

Postup

Pokrájame sviečkovicu na 4 kusy, osolíme, okoreníme a zatiaľ odložíme. Na panvici necháme rozpustiť maslo. Kusy mäsa opražíme z oboch strán po 8 minút. Pridáme pokrájanú cibuľu a šampiňóny a pražíme 2 minúty. Polejeme bielym vínom, prikryjeme a varíme 10 minút.

Medzitým v menšej miske rozmiešame smotanu, múku a 6 trojuholníkov balenia Karička Klasik. Na chvíľu odložíme.

Z panvice vyberieme kusy bravčového mäsa. Každý kus rozkrojíme na 4-5 plátkov. Preložíme na taniere na teplé miesto. Nalejeme smotanovú zmes do panvice a za neustáleho miešania varíme, kým nezhustne. Polejeme plátky mäsa a podávame s ryžou či pečenými zemiakmi.

Dobrú chuť

Tento recept nám posiela:	Karička
náročnosť:	vysoká
čas:	60 min
porcie:	4