Bravčová panenka s Karičkovou omáčkou

Potrebujeme

- - 100 g gorgonzola
- - 100 g Karička tavený syr v črievku
- - 2 ks cibuľa
- - 500 ml smotana na varenie alebo mlieko
- - mleté čierne korenie, podľa chuti rozmarín
- - soľ
- - 1 ČL solamylu alebo múky
- - 500 gr. bravčovej panenky
- - ryžu alebo hranolky

Postup

Do hrnca dáme trochu oleja, nakrájanú cibuľku, speníme. Pridáme tavený syr v črievku Karička, gorgonzolu alebo nivu a miešame, kým sa syr neroztopí. Zalejeme smotanou na varenie, ja som použila 3,5 % mlieko. Necháme prejsť varom a ochutíme korením, pridáme soľ, ale opatrne, syry sú dosť slané. Na záver zahustíme solamylom alebo múkou.
Mäso osolíme, okoreníme a opečieme na panvici s olejom. Opečené mäso preložíme do pekáča vyloženého papierom na pečenie a posypeme rozmarínom. Pečieme pri teplote 190 °C asi 20 minút. Mäso nakrájame na porcie a prelejeme omáčkou.
Podávame s uvarenou ryžou alebo opečenými zemiakmi – hranolkami alebo zeleninovým šalátom. Dobrú chuť.

Tento recept nám posiela:	ludmila z Trnavy
náročnosť:	stredná
čas:	1 hod.
porcie:	4