

# Bravčová panenka s Karičkovou omáčkou

## Potrebuje

- - 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 posielala: ludmila z Trnavy  
náročnosť: stredná  
čas: 1 hod.  
porcie: 4