Bravčové karé plnené karamelizovanými jablkami, šunkou a syrom Karička

Potrebujeme

- - Vykostené bravčové karé 6-8 plátky
- - soľ a čierne mleté korenie
- - olej na otestovanie mäsa
- - jablká stredné 3-4 ks
- - víno červené 1-2 dcl
- - cukor trstinový 3-4 PL
- - šunka 10-15 dkg
- - vývar alebo bujón zeleninový

Postup

Mäso umyjeme osušíme a nakrájame na plátky, ktoré zľahka naklepeme. Osolíme, okoreníme a orestujeme 2 minúty z oboch strán, každej strany. Mäso preložíme na plech, pripravíme si plnku. Maslo na panvici rozpustíme pridáme trstinový cukor necháme skaramelizovať. Jablká prekrojíme na menšie štvrtky, kúsky zbavíme jadierok. Dáme do karamelu a podlejeme vínom, dusíme do polomäkka. Rozložíme na plátky mäsa prekryjeme šunkou a vrch syrom Karička. Môžeme dávať aj po dva plátky syra po zvážení. Podlejeme výpekom a vývarom a!ebo bujónom. Rúru predhrejeme na 180 stupňov, zapekáme 30-35 minút. Podávame so zemiakmi alebo ryžou, zvyškom jabĺk. Všetkým dobrú chuť.

Tento recept nám posiela:	Oľga z Richnavy
náročnosť:	nízka
čas:	30-40
porcie:	6-8