

Bravčová sviečkovica plnená Karičkou

Potrebuje

- - 600 g bravčovej sviečkovice
- - 150 g šunky
- - 150 g Karička trojuholníky
- - 2 dcl oleja
- - Cestíčko:
- - 3 vajcia
- - 300 g hl. múky
- - 3 dl mlieka
- - soľ

Postup

Bravčovú sviečkovicu nakrájame na rezne a jemne naklepeme. Na každý rezeň dáme plátok šunky a trojuholník Karičky a rezeň preložíme. Naplnené sviečkovické rezne obalíme v cestíčku, ktoré sme pripravili vymiešaním vajec, múky, mlieka a soli a vypražíme na oleji. Podávame s varenými zemiakmi alebo dusenou ryžou.

Tento recept nám posielala: Ľudmila zo Zavaru

náročnosť: stredná

čas: 60 minút

porcie: 4