

# Bravčová šunka na šampiňónoch s pečenými cuketovými plackami

## Potrebuje

- - veľku cuketu
- - soľ, korenie
- - dve vajička
- - 150 g tvrdého syra Karička
- - cesnak
- - špaldovú hladkú múku
- - Bravčovú šunku 8 plátkov
- - dijonsku horčicu
- - olej
- - cibuľku
- - soľ, korenie, vegetu
- - dve deci bieleho vínka
- - konzervu šampiňónov
- - červenú papriku

## Postup

Placky:

Cuketu si ošúpeme, zbavíme jedierok, nastrúhame na jemnejšom strúhadle a osolíme, necháme odstáť, aby nám pustila vodu, následne vodu vymačkáme, pridáme dve vajička, soľ, nastrúhaný syr Karička, pretlačený cesnak a špaldovú múku tak, aby nám vzniklo hustejšie cesto, ktoré nakoniec ukladáme na plech v tvare placiek, strčíme do rúry na 180, až kým nie sú pekne do zlatista zapečené.

Bravčová šunka:

Osolíme, okoreníme a vyklepeme si asi 8 plátkov bravčovej šunky, natrieme dobrou vrstvou dijonskej horčice, opečieme sprudka na rozpálenom oleji, vytiahneme a vo výpeku opečieme na drobno nakrájanú cibuľku, vložíme naspäť maso, pridáme ešte lyžicu dijonskej horčice, okoreníme, osolíme, ovegetujeme biovegetou, pridáme trocha bieleho vínka, nakrájané šampiňóny, červenú papriku, zalejeme vodou a necháme dusiť, pokým nie je maso hotové.

---

Tento recept nám posielala: Margita z Bojnej

náročnosť: vysoká

čas: 75 minut

porcie: 7