

Zapekané mäso so špargľou, rôznymi druhmi syrov a Karičkou

Potrebuje

- - 1 balenie špargle
- - 1 kg bravčového stehna
- - udený syr - podľa chuti
- - neudený syr - podľa chuti
- - šunka - podľa chuti
- - 1 ks Karička črievko
- - 4 strúčiky cesnaku
- - niekoľko cherry paradajok
- - 1 kocka hubového bujónu
- - 2 PL paradajkový pretlak
- - grilovacie korenie - podľa chuti
- - maslo podľa chuti
- - 1 ks mozzarella

Postup

Očistenú špargľu predvaríme. Vhodnejšie by ju bolo pred varením prekrojiť. Mäsko posypané grilovacím korením si na panvici opekáme z oboch strán a vkladáme priamo na plech. Uvarenú špargľu necháme scediť.

Keď máme všetko mäsko opečené pridáme do výpeku kravské maslo, pretlačený cesnak a následne na tom krátko opečieme plátky šunky, ktoré ukladáme na mäsko.

Do výpeku ďalej pridáme hubový bujón, paradajkový pretlak a zo tri cherry paradajky. Premiešame a vložíme podusť špargľu. Chvíľočku špargľu podusíme, je už predvarená. Poukladáme ju na mäsko so šunkou. Omáčku zatiaľ nepridávame. Ja som použila skoro všetky druhy syrov , ktoré sme mali doma, od mozzarely, ovčieho syru, údený, neúdený, a Karička črievko. Možno použiť ešte zvyšné nakrájané paradajky.

Ako posledné to zalejeme omáčkou z výpeku. Zapekáme v rúre na 180 °C, cca 20 minút, treba to sledovať, až kým sa nespraví úžasná zlatá syrová kôrka. Ja som k tomu pripravila opekané zemiaky a zelený šalát.

Tento recept nám posielal:	Lenka zo Skalky nad Váhom
náročnosť:	stredná
čas:	80 minút
porcie:	6