

Bravčová panenka v slaninke so syrovou omáčkou

Potrebuje

- - 6 rezňov z bravčovej panenky
- - 6 plátkov slaniny napr. prosciuto
- - 500 ml smotany na varenie
- - 1 ks tavený syr v črievku Karička
- - 1 konzerva šampiňónov
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - olej

Postup

Rezne osolíme, okoreníme, obalíme slaninkou a krátko opečieme na rozpálenom oleji. Trochu výpeku použijeme na opečenie šampiňónov, pridáme smotanu na varenie a tavený syr. Krátko povaríme do rozpustenia syra a posolíme. Ako prílohu podávame tlačené zemiaky.

Tento recept nám posielal: Štefánia zo Skalky nad Váhom

náročnosť: stredná

čas: 45

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno