

Bravčový plátok v šunkovom kabátiku

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejeme na 200 °C. Z bravčových plátkov vytvoríme šesť medailónikov. Každý medailónik potrieme horčicou a ovinieme plátkom šunky. Šampiňóny očistíme a pokrájame na plátky. Cibuľu a cesnak ošúpeme. Cibuľu nakrájame na kocky a cesnak najemno nasekáme. V panvici rozpálime olej, medailóniky z oboch strán opečieme asi 1 – 2 minúty. Potom medailóniky rozložíme do zapiekacej misy. Cibuľu a cesnak dusíme 2 minúty vo výpeku, rozriedime vínom a 5 minút povaríme. Pridáme huby a 5 minút dusíme. Vmiešame smotanu a čerstvý syr, ochutíme soľou, čiernym korením, mletou paprikou, petržlenom, majoránom a nalejeme na medailóniky. Tie potom zapiekáme asi 20 minút. Medzitým očistíme brokolicu, rozdelíme na ružičky a opláchneme. Brokolicu potom pod pokrievkou dusíme v troche vriacej vody asi 8 minút, aby zostala chrumkavá. Brokolicu zlejeme, osolíme a podávame medailóniky s omáčkou.

Ingrediencie

- **Horčica plnotučná Kráľovská 350 g** - 10 g
- **Váhalova slanina** - 25 g
- **Brokolica** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Šampiňóny záhradné** - 250 g
- **Bravčové stehno bez kosti** - 300 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 100 g
- **Petržlenová vňať** - 3 g
- **Majoránka sušená** - 3 g
- **Paprika sladká mletá** - 3 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Ovčí syr prírodný** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

