

Ingrediencie

1 kg bravčového karé bez kosti, cesnak, soľ, mleté čierne korenie, olej, drvená rasca, worchester, plnotučná horčica, žemle, pekinská kapusta

Postup

Mäso nakrájame na silnejšie plátky, vyklepeme. Plátky mäsa nahrubo natrieme horčicou a na každý plátok rozotrieme prelisovaný cesnak. Osolíme, okoreníme, posypeme bohato rascou a takto pripravené plátky preložíme do misy. Pridáme 3 lyžice worchestra a rukou všetko pekne premiešame. Nakoniec na vrch nalejeme olej, aby sme to uzatvorili a vložíme do chladu najlepšie cez noc. Potom mäso vyberieme do panvice dáme toľko oleja, aby bolo mäso ponorené. Olej necháme v panvici poriadne rozohriať a mäso narýchlo opražíme. Medzitým si dáme žemle do rúry zohriať, aby bola chrumkavá. Žemlu prerežeme, potrieme horčicou, mäso vyberieme z oleja a vložíme priamo do žemle, vložíme list kapusty a podávame.

zdroj: www.sefkuchari.sk

