

Ingrediencie

1 kg bravčové karé, 150 g plátkového syra, 3 vajíčka, strúhanka, olej, soľ, mleté čierne korenie

omáčka: 1 veľká cibuľa, 4 strúčiky cesnaku, 3 lyžice kečupu, 2 lyžice plnotučnej horčice, kari korenie, 300 ml vody, soľ

Postup

Z mäsa narežeme rezne, ktoré osolíme a okoreníme. Namočíme ich jednotlivo v rozšľahanom a osolenom vajíčku a obalíme v strúhanke. Na rozpálenom oleji vysmažíme z oboch strán dozlatista. Preložíme do pekáča. Na vrch rozložíme plátky syra a všetko zalejeme omáčkou. Pekáč prikryjeme alobalom a vložíme do rúry vyhriatej na 220 stupňov. Po 40 minútach alobal odkryjeme a dopečieme pokiaľ sa syr neroztopí.

Príprava omáčky: Vo výpeku si osmažíme na kocky nakrájanú cibuľu, pridáme prelisovaný cesnak a spolu posmažíme. Prilejeme kečup, horčicu, dochutíme soľou, kari korením a zalejeme vodou. Spolu 10 minút povaríme.



Voňavé rezne

Nedeľa, 12 Október 2014 12:19

