

# Bavorské karé

## Potrebuje

- - 8 ks bravčové karé
- - 8 vajec
- - 250 ml šľahačková smotana
- - 250 g syr Karička tehla
- - hladká múka
- - soľ
- - mletá červená paprika
- - mleté čierne korenie

## Postup

Mäso naklepeme a obalíme v zmesi múky, papriky a korenia.

Rezne preložíme do vymasteného pekáča a zalejeme vaječnou zmesou, ktorú pripravíme vyšľahaním vajec, smotany, soli a korenia. Zakryjeme alobalom a dáme do vyhriatej rúry na 180 st. C. Pečieme asi 20 minút. Potom odkryjeme, posypeme postrúhaným syrom a zapečieme.

---

Tento recept nám posielal: Dušan z Červeníka

náročnosť: stredná

čas: 30 minút

porcie: 8