

Bravčové karé so syrom

Potrebuje

- - 6 ks bravčové karé bez kosti
- - 200 g Karička tehla
- - 4 ks vajcia
- - strúhanka na obalovanie
- - 3 strúčiky cesnak
- - 250 ml mlieko
- - 250 ml kyslá smotana
- - soľ
- - olej na vysmážanie

Postup

Plátky mäsa osolíme, vyklepeme a vklepeme do nich strúhanku. Rezne poriadne namočíme v rozšľahanom vajíčku a sprudka opečieme z oboch strán na rozpálenom oleji. Opražené rezne poukladáme vedľa seba na plech a na každý rezeň dáme vrstvu najemno nastrúhaného tvrdého syru Karička. Kyslú smotanu rozriedime mliekom, pridáme roztlačený cesnak a polejeme zmesou. Plech prekryjeme alobalom a dáme piecť. Pečieme pri teplote 200 °C zhruba 50 – 60 minút.

Tento recept nám posielala: Zuzana z Trenčanského Jastrabia
náročnosť: stredná
čas:
porcie: 6