

# Zapečené karé

## Potrebuje

- - 750 g chudého bravčového karé
- - 4 vajcia
- - strúhanka
- - soľ, korenie
- - červenú papriku mletú
- - vegetu
- - 140 g pretlaku
- - 200 g Karičky na strúhanie
- - olej
- - lyžička horčice

## Postup

POSTUP:

Stehno si nakrájame na rezne, vyklepeme a nasolíme, okoreníme, opaprikujeme. Pripravíme si do misiek strúhanku a vyšľahané vajíčko. Rezeň dobre obalíme v strúhanke, popritláčame a dáme do vajíčka a hneď ho opražíme v rozohriatom oleji. Vypražené mäso si poukladáme na malý plech. Do výpeku si nalejeme pretlak, trocha zriedime vodou, osolíme, okoreníme, dáme vegetu podľa chuti, lyžičku horčice, necháme chvíľku zohriať a nalejeme na mäso, zakryjeme alobalom a dáme do vyhriatej rúry asi na 200 stupňov, necháme podusiť a keď sa nám zdá mäsko mäkké, pridáme nastrúhaný syr a necháme bez alobalu zapiecť. Pre lepšiu chuť si kludne môžete opražiť vo výpeku cibuľu, pridať cesnak, kludne aj bazalku.

---

Tento recept nám posielala: Michaela z Bojne

náročnosť: stredná

čas: hodinka

porcie: 7