

# Sedliacke rezne

## Potrebuje

- - 6 rezňov - vykostené karé
- - 6 tenkých plátkov Karička tehly
- - 6 plátkov šunky
- - vajce
- - hladká múka
- - strúhanka
- - vegeta
- - 50-100 ml piva
- - tuk na pečenie
- - Zmes korenín:
  - - 1 ČL čierneho korenia
  - - 1 ČL mletej papriky
  - - 1 ČL rasci
  - - 1 ČL kari korenia
  - - 1 ČL soli

## Postup

Rezne na okrajoch narežeme, naklepeme ich a poprášime zmesou korenín. Na každý položíme plátok Karička tehly, šunky a prichytíme ich špáradlom. Rezne obalujeme najprv v múke, potom ich namáčame do vajička, ktoré sme rozšľahali s pivom a lyžičkou vegety a napokon ich obalíme v strúhanke. Vyprážame na rozpálenom tuku. Podávame s ryžou alebo s zemiakmi.

---

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: stredná

čas: 60minút

porcie: 6