

# Hovädzie obrátené rezne s Karičkou

## Potrebuje

- - 700 g hovädzie mäso zadné
- - soľ podľa chuti
- - mleté čierne korenie štipka
- - strúhanka podľa potreby
- - 4 vajcia
- - mlieko podľa potreby
- - 1 Karička črievko
- - olej podľa potreby
- - vegeta Podravka natural podľa chuti

## Postup

Mäso nakrájame na tenšie plátky a naklepeme. Osolíme a okoreníme a necháme chvíľku odpočívať. Potom rezne obalíme do strúhanky z obidvoch strán a strúhanku do nich jemne vklepeme.

Vajcia a syr Karička spolu s trochou mlieka vyšľaháme, osolíme a pripravené rezne v nich namáčame a na panvici na prudkom oleji vysmážame.

Potom ich preložíme do tlakového hrnca, zalejeme trochou vody, pridáme štipku vegety a do mäkka udusíme. Podávame s ryžou a jablkovým kompótom.

Chutný obed.

Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielala: Ivana zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 50

porcie: 4