

# Dusené bravčové plátky

## Potrebuje

- - 125 g Karička tavený syr
- - 600 g bravčové mäso
- - 100 g sterilizované uhorky
- - 1 ks cibuľa
- - 1 šálka vývaru
- - 2 PL horčica
- - olej
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - zemiak alebo múka na zahustenie

## Postup

Najprv nakrájam mäso na plátky a jemne ich naklepem, okorením a osolím. Cibuľu nakrájam nadrobno a opražím do sklovita na oleji. Vložím mäso a nechám opražiť. Potom podlejem vývarom, pridám horčicu a podusím. Keď je mäso mäkké, vyberiem ho z hrnca a zahustím buď najemno nastrúhaným zemiakom alebo lyžicou múky rozmiešanou vo vode. Povarím a do hotovej šťavy zamiešam Karičku a nakrájané sterilizované uhorky. Dobre premiešam. Mäso nakrájam na plátky a polejem hotovou šťavou. Ako prílohu servírujem šťuchané zemiaky.

---

Tento recept nám posielala: Zuzka zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 120 minút

porcie: 6 porcií