

Mramorové mäso

Potrebuje

- - 400 g bravčového stehna
- - 4 vajcia
- - 4 lyžice hrubej múky
- - 2 nakladané kapie
- - 2 kyslé uhorky
- - 100 g tvrdého syra
- - 100 ml mlieka
- - soľ
- - mleté korenie
- - olej

Postup

Mäso pokrájame na rezne, vyklepeme ich, osolíme, okoreníme. Formu na srnčí chrbát natrieme olejom a poukladáme do nej pripravené rezne. Vajcia, mlieko a múku dôkladne zmiešame, pridáme na kocky pokrájajú kapiu a uhorky, postrúhaný syr, soľ, korenie a zmes navrstvíme na mäso. Dáme do rúry piecť (na 1 h). Upečené mäso vyklopíme a ostrým nožom pokrájame na plátky. Podávame s ryžou. Vhodný je šalát z postrúhanej zmesi zeleniny (kapusta, mrkva, paprika).

Tento recept nám posielala: Anna z Novote

náročnosť: stredná

čas: 45 minút

porcie: 4