

Zapekané rezne so špargľou

Potrebuje

- - bravčové rezne 4 kusy
- - špargľa uvarená kratšia 12 kusov
- - šampiňóny 100 g
- - cibuľa menšia 1 kus
- - kyslá smotana hustá 200 ml
- - vajce 1 kus
- - Karička tehla 4 plátky
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - rastlinný olej
- - zeleninová koreniaca zmes

Postup

Umyté osušené rezne jemne naklepeme, osolíme, okoreníme a krátko opečieme na horúcom oleji z obidvoch strán. Môže byť karé, stehno. Nadrobno pokrájanú cibuľu speníme na oleji, pridáme na menšie kúsky pokrájané šampiňóny a spolu podusíme 15 minút. Do zapekacej misy dáme výpek, pridáme trochu oleja a podusené šampiňóny. Na ne poukladáme opečené mäso, ochutíme čiernym mletým korením. Na každý plátok mäsa uložíme po 3 kusy uvarenej špargle aj s hlavičkou. Smotanu rozšľaháme s vajíčkom s trochou zeleninovej koreniacej zmesi a nalejeme na mäso v zapekacej nádobe. Zapekáme pri teplote 180°C 30-35 minút alebo podľa potreby. Päť minút pred dokončením prikryjeme každý kúsok mäsa plátkom Karičky. Podávame so zemiakovým pyrém a so zeleninou. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Blažena z Úľan nad Žitavou

náročnosť: stredná

čas: 80

porcie: 4