

# Morčacie rezne s mandľami a Karičkovým dipom

## Potrebuje

- - 800 g morčacie prsia
- - 200 g maslo
- - 1 PL červená paprika mletá
- - 2 PL múka hladká na obalovanie
- - 1 balíček mandle strúhané
- - 2 tégliky kyslá smotana
- - 1 Karička črievko Maxi
- - soľ podľa chuti
- - čierne mleté korenie
- - citrónová šťava
- - rukola

## Postup

Morčacie prsia umyjeme a pokrájame na rezne, ktoré cez fóliu jemne naklepeme a osolíme. Potom ich obalíme v zmesi múky a červenej papriky.

Na panvicu dáme maslo a rezne opekáme z jednej strany 5 minút. Vyberieme ich z panvice, posypeme mandľami a pokračujeme v opekaní z druhej strany. Opečené rezne zabalíme do alobalu a dáme stranou.

Z kyslej smotany a jemného syra z črievka vymiešame dressing, ktorý osolíme a ochutíme čiernym korením a pár kvapkami citrónovej šťavy.

Rezne vyberieme z alobalu, naservírujeme na tanieri s mandľami na vrchu, pridáme kopec rukoly a všetko zalejeme syrovým dressingom. Ako prílohu podávame opekané zemiaky. Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielal: Peter zo Žiliny

náročnosť: stredná

čas: 45

porcie: 4