

# Labužnícke teľacie rezne s Karičkou

## Potrebuje

- - 4 teľacie rezne
- - 1 veľká cibuľa
- - 2 strúčiky cesnaku
- - kari korenie štipka
- - paprika ostrá štipka
- - korenie chilli papričky štipka
- - 2 PL horčica
- - mletý zázvor štipka
- - 2 PL olej
- - soľ
- - 4 ks Karička trojuholníčky

## Postup

Najprv nakrájame rezne, ktoré naklepeme, osolíme a potrieme pretlačeným cesnakom a horčicou. Na oleji usmažíme do zlatista nakrájanú cibuľu, na ktorej ich prudko opečieme z oboch strán. Dochutíme koreninami, podlejeme vodou a dusíme do mäkka. Nakoniec pridáme syr Karička a povaríme do jeho rozpustenia. Podávame s opekanými zemiakmi. Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielal: Peter zo Žiliny

náročnosť: stredná

čas: 40

porcie: 4

bezpečný recept: Áno