



BRAVČOVÉ REZNE NA HUBÁCH OD HUGA





Potrebujete len zopár surovín a výborné jedlo je hotové za 20 minút.

Rýchle, chutné, "manamkové"!



Budete potrebovať:

bravčové karé bez kostí

sušené huby

horčicu (obyčajnú alebo dijonskú)

trochu hladkej múky, soľ, korenie, mletú červenú papriku, olej.

Postup:

Mäso vyklepte na rezne, pridajte soľ, korenie, mletú červenú papriku. Obaľte v hladkej múke a osmažte rýchlo na oleji. Do výpeku, ktorý zostal v hrnci vložte nazad osmažené rezne, pridajte 2 malé lyžičky horčice (ideálna je kombinácia normálnej a dijonskej) a za hrsť sušených húb. Pridajte trochu vody a duste pod pokrievkou asi 20 minút. Nepridávajte zbytočne veľa vody ani múku. Omáčka sa sama zredukuje na ideálnu hustotu. Na koniec už len dochutíte soľou, ak je to potrebné.

HOTOVO!

Podávajte so zemiakovým pyré alebo s ryžou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

